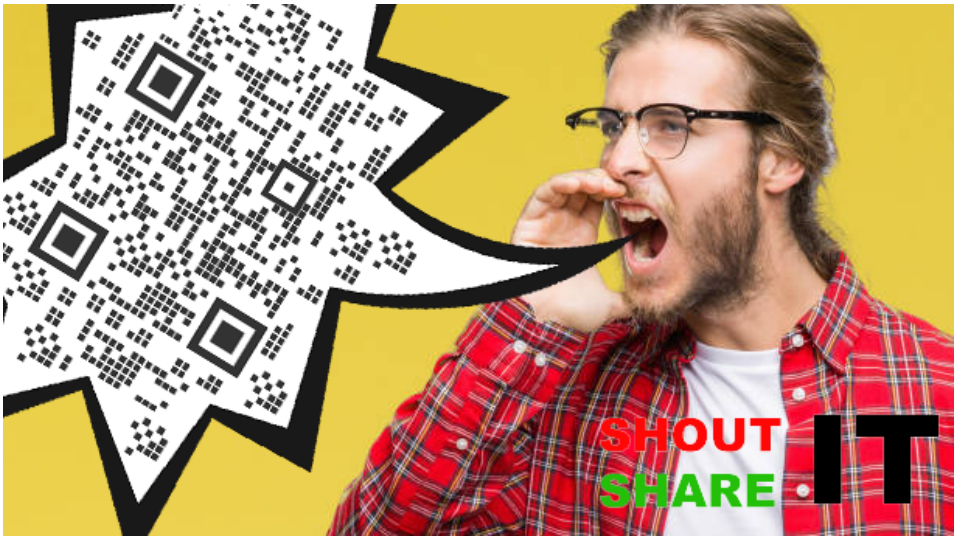
А. А. СИНЕЛЬНИКОВА

227 РЕЦЕПТОВ ИЗ ХЛЕБОПЕЧКИ ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ

- Вкусно, быстро, без проблем
- Сохраняются все полезные вещества
- Без глютена, дрожжей, консервантов

Еда, которая лечит


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Хлебопечка стала одним из самых необходимых предметов на кухне для тех, кто ценит здоровую пищу. В хлебопечке можно готовить все, что хочется и чего никогда не купишь в обычном магазине. В данной книге представлены разнообразные рецепты для хлебопечки, они сослужат хорошую службу по оздоровлению семьи и созданию в доме атмосферы настоящего уюта.

Каждый желающий сможет приготовить в хлебопечке выпечку и хлеб без дрожжей и глютена; не просто потрясающе вкусную, но действительно лечебную выпечку для праздничного стола и даже сварить варенье и джемы!

Книга адресована всем, кто хочет оставаться активным и полным сил в любом возрасте.

Рекомендовано читателям старше 12 лет.

- А. А. Синельникова
  - ○
  - ○ Всему голова…
  - ○ Программы хлебопечек
  - ○ Основной состав теста
    - ■
    - ■ Мука
      - ■
      - ■ Сорта муки
        - ■
        - ■ Пшеничная мука
        - ■ Ржаная мука
    - ■ Другие ингредиенты
      - ■ Дрожжи
      - ■ Соль
      - ■ Сахар
      - ■ Жир
      - ■ Жидкости
      - ■ Улучшители муки
      - ■ Закваски
      - ■ Солодовые заварки
      - ■ Наполнители для теста
      - ■ Добавки и заменители для диетического хлеба
  - ○ Как готовить в хлебопечке
  - ○ Рецепты
    - ■

- Рецепты для хлебопечки любой модели
- Рецепты выпечки в хлебопечках определенных моделей
  -
  - Scarlett
  - Panasonic
  - Kenwood
  - Moulinex
  - Supra
  - Russell Hobbs
  - Bork
  - Binatone BM-2169
  - Brand 3801
  - Clatronic
  - Daewoo
  - DeLonghi
  - Delta DL 8002b
  - LG
  - Maxima
  - Mystery
  - ORION
  - Philips
  - Rolsen
  - Saturn
  - Zelmer 43Z011
  - Маленькая мозаика рецептов
- Заключение

А. А. Синельникова
227 рецептов из хлебопечки для вашего здоровья

Данная книга не является учебником по медицине.
Все рекомендации должны быть согласованы с лечащим врачом.

© А. А. Синельникова, 2014
© «Вектор», 2014

Всему голова…

Мало найдется людей, которые бы ни разу не пробовали настоящий деревенский хлеб – упругий, пористый, издающий волшебный, ни с чем не сравнимый аромат. Запах свежего хлеба рождает ассоциации с детством, уютом, защищенностью даже у тех, кто никогда не жил в деревне. Хлеб связывается в нашем подсознании с сытостью, спокойствием, радостью. Нам, живущим в сложных условиях города, с его ритмом, высоким темпом жизни, сложностями, проблемами, не хватает чувства надежности, незыблемости, уверенности, которые дает свежий хлеб. От пожилых людей нередко можно услышать про магазинную продукцию: «Разве это хлеб, никакого сравнения с тем, который пекли раньше…» И они правы. Трудно найти булочную, где при всем большом ассортименте можно было бы отыскать что-то, напоминающее о том невероятно душистом, подолгу непортящемся хлебе из обыкновенной крестьянской печи.

«Эх, – вздохнете, наверное, вы, – где мы, и где те печи…» – и окажетесь далеки от истины, потому что техника не только развивается высокими темпами, создавая новые реалии с разных областях жизни, но и способствует возрождению старых и уже почти забытых традиций. Современные хлебопечки с электронным программным управлением – отличный пример превращения тяжелого, занимающего много времени и сил, процесса создания хлеба в легкий и быстрый. Благодаря этим автоматическим машинам практически исключен ручной труд:

достаточно только отмерить точное количество нужных компонентов согласно рецептуре, положить их в емкость автомата в определенном порядке, и машина сама сделает всю работу.

Для тех, кто ценит домашнюю здоровую пищу, хлебопечка стала одним из самых необходимых предметов на кухне. Рынок представляет большое количество моделей хлебопечек. Все машины работают по схожим технологиям. Все хлебопечки имеют емкость для теста, лопасти для замеса. Все компоненты выкладывают в определенном порядке на дно емкости, которую вставляют в печку, закрывают крышкой с прозрачным окошком, выставляют нужную программу, цвет корочки, затем включают, и печка сделает полностью всю работу по замесу, настаиванию и выпеканию, и уже через несколько часов можно получить готовую, свежую и ароматную буханку. Хлеб достают, дают остыть, а потом нарезают и подают к столу.

Разница между печками заключается в порядке выкладки компонентов, размерах изделий, количестве программ, возможности выпекать хлеб из разной муки, включать добавки, выбирать цвет корочки, наличии таймера и т. д. Есть печки с программами, позволяющими отложить готовку до указанного времени и приготовить свежий хлеб к завтраку или ужину.

После того как освоен основной хлеб из воды, муки, дрожжей и соли, можно начинать готовить самые разные хлебобулочные изделия с использованием сока, молока, пива, сидра, ликера. Для любителей добавок и наполнителей выпускают хлебопечки с опцией, которая позволяет вмешивать в тесто изюм, семечки, орехи, сухофрукты и другие дополнительные элементы (например, колбасу, ветчину, сыр). Используя специальные программы, готовят изделия к чаю и десерты: кексы, пироги, булочки. Если в печке нет подобных режимов, используют только функцию замеса и получают тесто, из которого готовят выпечку в духовке.

То есть в хлебопечке можно готовить все, что душе угодно и чего никогда не купишь в обычном магазине: хлебобулочные изделия соленые, сладкие, пресные, с любимыми специями, орехами, зернами, медом, шоколадом. С помощью такой машины можно приготовить тесто для пельменей, макарон, пиццы. В некоторых печках можно выпекать бездрожжевые, безглютеновые изделия, и даже варить варенье и джемы.

Каждая хлебопечка содержит инструкции по готовке. Чаще всего предусматривается определенный порядок выкладки компонентов в емкость (нарушение указанного порядка может привести к тому, что хлеб не испечется). В некоторых моделях

предлагается сначала выливать жидкие компоненты, затем класть сухие продукты, и в самом конце – дрожжи. В других машинах нужно делать наоборот: начинать с дрожжей и заканчивать жидкими компонентами. Поэтому при готовке важно внимательно изучить инструкцию и учитывать все рекомендации.

Если вы всегда мечтали о свежей выпечке, но вас смущал трудоемкий процесс замеса теста, то хлебопечка решит все проблемы, выполнив абсолютно все работы. Получив возможность каждый день угощать свое семейство свежим вкусным хлебом, нельзя будет от него отказаться и вернуться к покупному. Домашний хлеб не имеет консервантов, что делает его еще более ценным продуктом. Правда при этом он быстрее черствеет, поэтому не стоит его заготавливать «впрок», и хранить его лучше в бумажных закрытых пакетах.

В этой книге мы предложим вам самые разнообразные рецепты для хлебопечки и надеемся, что они сослужат хорошую службу по оздоровлению вашей семьи и созданию в доме атмосферы настоящего уюта.

Программы хлебопечек

Производители предлагают модели с разным количеством режимов для выпечки и замеса теста. Рассмотрим те из них, которые под разными названиями присутствуют в каждой модели. Наиболее распространенная программа, присутствующая во всех хлебопечках: «Основной хлеб» или «Нормальный». Программа подходит для базового хлеба из пшеничной муки высшего сорта или смеси нескольких сортов муки.

Есть хлебопечки, которые имеют программу, предусматривающую добавление изюма, она может называться, например: «Для добавления изюма», «Режим выпечки с автоматическим добавлением изюма» и т. п.

Существуют печки-автоматы, в которых есть специальный отсек для таких дополнительных компонентов, и программа в автоматическом режиме сама засыпает их в емкость с готовящимся хлебом. Если хлебопечка такой программы не имеет, то в инструкциях к ней производитель обычно указывает длину циклов в минутах, и в конце замеса можно будет самостоятельно всыпать нужные добавки.

В некоторых машинах предусмотрен звуковой сигнал, который дает знать, что можно засыпать изюм, сухофрукты, сыр, орехи, семечки и другие компоненты, не вошедшие в основной состав теста. Если же такой функции нет, то наполнители выкладывают в конце замеса теста.

Также чаще всего в хлебопечках имеется режим, который называется «Зерновой» или «Цельнозерновой хлеб». Эта

программа хороша для создания изделий из цельнозерновой муки. При выпечке в этом режиме время готовки увеличивается из-за увеличения периода, необходимого для подъема теста.

Программа «Быстрый» рассчитана на срочное изготовление хлеба, в результате изделие будет менее пористым, однако пропеченным и готовым к употреблению. В этом режиме лучше пропекается хлеб из муки высшего сорта. Сложнее выпечь хороший хлеб в таком режиме из второго сорта муки, цельной, ржаной, перловой муки.

Для хлеба без глютена в некоторых моделях предусмотрена специальная программа. Либо выбирается программа «Ржаной» – она подходит для «тяжелого» теста из зерновых.

Программа «Тесто» производит замес теста, которое формуют и дают подняться второй раз (подготовленное тесто можно использовать и для выпечки в духовке). Некоторые модели имеют программы для выпечки пиццы, французского батона и других хлебобулочных изделий.

Существуют и хлебопечки с режимами для выпечки бездрожжевого теста, они могут называться по-разному: «Только выпечка», «Кексы», «Пирог» и т. п. Эти программы дают возможность создавать изделия без дрожжей. К сожалению, для бисквитов, бизе и других тортов, которые требуют предварительного нагрева духовки, хлебопечки обычно не подходят. При готовке кексов и пирогов рекомендуется перед выпечкой застелить емкость вощеной бумагой.

Основной состав теста

Рассмотрим, какие компоненты обычно входят в состав смеси, из которой будет приготовлен хлеб в хлебопечке.

Мука

Мука, используемая для выпечки изделий в хлебопечках, может отличаться по своему составу и качеству, что дает возможность выпекать самые разнообразные хлебобулочные изделия. Ее основные составляющие могут быть следующими.

Крахмал. В муке содержится крахмал в количестве от 68 до 75 %. Величина зерен (0,002–0,15 мм) крахмала влияет на способность муки поглощать влагу. Крахмал связывает воду, подвергаясь клейстеризации в процессе выпечки (связывается 80 % влаги в тесте), что дает возможность получения сухого, упругого хлебного мякиша. Для качества хлеба большое значение имеет температура, при которой возникает клейстеризация.

В пшеничной муке это происходит при 62–65 °С, в ржаной муке – при 50–55 °С, кукурузный крахмал клейстеризуется при 69–70 °С. Соленая мука подвергается клейстеризации при более высоких температурах. Крахмал влияет на брожение теста и в конечном итоге на высоту хлеба. Наибольший процент этого вещества находится в муке высших сортов, созданной из центральных частей зерна. Меньше всего его в муке низких сортов – из периферийных частей зерна.

Белки и клейковина. От белков зависит количество клейковины, которая участвует в образовании вязкой массы. Клейковина влияет на упругость теста, пористость, вязкость, эластичность. Чем выше клейковина, тем более плотным будет тесто. Тесто из муки с очень высоким содержанием клейковины получается затяжным, упругим. Из муки с меньшим количеством клейковины получается тесто, которое тяжело формовать.

Если сравнивать белковый состав ржаной и пшеничной муки, то исследования показали, что пищевая ценность белков ржаной муки выше, чем у белков пшеницы, так как в них содержится больше незаменимых аминокислот. Но общее содержание белков в ржаной муке ниже, чем в пшеничной.

Зольность в муке составляет 0,5–1,5 %. Зола – это минеральные вещества (фосфор, кальций, натрий, магний, железо, хлор, кремний и др.), которые в основном находятся в оболочке и зародыше зерна. В муке тонкого (высокого) помола часть золы удаляется вместе с отрубями, и чем больше мука подвергалась обработке, тем ниже зольность. Зольность пшеничной муки высшего сорта составляет около 0,5 %. В муке 1-го сорта «золы» 0,75 %, в муке 2-го сорта – 1,25 %, высшую зольность имеет мука обойная. Таким образом, чем грубее помол муки, и чем больше в ней отрубей, тем выше содержание

витаминов, минеральных веществ и пищевых волокон. Содержание «золы» заметно и по цвету муки: чем меньше отрубей отделяется от зерна, чем грубее помол, тем мука темнее, а чем больше отрубей удалено, тем она белее.

Сорта муки

Сорта муки делятся по виду помола. Различаются сорта: крупчатка, высший сорт, первый сорт, второй сорт, обойная, цельнозерновая. По составу различаются: мука пшеничная, ржаная, льняная, перловая, кукурузная. Есть также безглютеновая мука – для тех, кто не переносит глютен. Наиболее часто для выпечки используются пшеничная и ржаная мука.

Пшеничная мука

Польза пшеничной муки зависит от ее сорта. Большая часть витаминов, минералов, клетчатки, находится в оболочке и зародыше. В центральной части зерна – эндосперме – находится практически только крахмал (от которого быстро поправляются). Именно поэтому советуют при выпечке к пшеничной муке добавлять ржаную, гречневую, овсяную или же смешивать с другими сортами пшеничной муки – обойной, мукой второго сорта.

Рассмотрим виды муки пшеничной и состав.

Крупчатка – пшеничная мука с сухой, сыпучей массой, состоит из мелких крупинок кремового цвета, обладает высокими хлебопекарными свойствами. Содержание клейковины – не менее 30 %, а зольность – 0,6 %.

Мука высшего сорта однородная, тонкого помола имеет белый цвет с легким кремовым оттенком. В составе должно быть золы 0,55 %, а клейковины – до 28 %. Содержит мало клетчатки (1–0,15 %). Состав пшеничной муки высшего сорта: белки – 10,3 г; жиры – 0,9 г; углеводы – 74,2 г; вода – 14 г; пищевые волокна – 0,1 г; сахариды – 1,8 г; крахмал – 67,7 г; зола – 0,5 г; витамины (мг): витамин B_1 – 0,2, витамин B_2–0,08, витамин B_3 – 0,3, витамин B_6 – 0,2, витамин B_9 – 27,1, витамин Е – 2,6, витамин Н – 2, витамин РР – 1,2; минералы (мг): калий – 362, кальций – 64, магний – 116, натрий – 35, железо – 3,9, сера – 81, фосфор – 349, хлор – 70, кремний – 43; минералы (мкг): цинк – 2680, алюминий – 700, йод – 4,5, марганец – 5050, медь – 500, молибден – 38,7, никель – 48,3, фтор – 84, кобальт – 6,7. Калорийность пшеничной муки высшего сорта – 327,5 кКал на 100 г.

Мука 1-го сорта имеет желтоватый оттенок. Содержит

клейковины более 30 %. Состав пшеничной муки первого сорта: белки – 10,6 г; жиры – 1,3 г; углеводы – 73,2 г; вода – 14 г; пищевые волокна – 0,2 г; сахариды – 1,7 г; крахмал – 67,1 г; зола – 0,7 г; витамины (мг): витамин B_1 – 0,3, витамин B_2 – 0,1, витамин B_3 – 0,5, витамин B_6 – 0,2, витамин B_9 – 35,5, витамин Е – 3,0, витамин Н – 3,0, витамин РР – 2,2; минералы (мг): калий – 176, кальций – 24, магний – 44, натрий – 12, железо – 2,1, сера – 78, фосфор – 115, хлор – 24, кремний – 3, холин – 76; минералы (мкг): цинк – 1010, алюминий – 1220, бор – 74, ванадий – 100, марганец – 1120, медь – 180, молибден – 15,9, никель – 9,3, олово – 7,7, титан – 18,1, хром – 3,1, кобальт – 2,4. Калорийность пшеничной муки первого сорта – 328,6 кКал на 100 г.

Мука 2-го сорта – имеет желтый или коричневый оттенок. Содержание клейковины не менее 25 %. Состав пшеничной муки второго сорта: белки – 11,7 г; жиры – 1,8 г; углеводы – 70,8 г; вода – 14 г; пищевые волокна – 0,6 г; сахариды – 1,8 г; крахмал – 62,8 г; зола – 1,1 г; витамины (мг): витамин А – 0,006, витамин B_1 – 0,4, витамин B_2 – 0,1, витамин B_3 – 0,8, витамин B_6 – 0,5, витамин B_9 – 38,4, витамин Е – 5,4, витамин Н – 4,4, витамин РР – 2,9; минералы (мг): калий – 251, кальций – 32, магний – 73, натрий – 18, железо – 3,3, сера – 90, фосфор – 184, кремний – 2, холин – 86; минералы (мкг): цинк – 1850, алюминий – 1400, бор – 93, ванадий – 130, марганец – 1470, медь – 290, молибден – 20,4, никель – 20, олово – 12, титан – 22, хром – 4,5, кобальт – 3. Калорийность – 328,5 кКал на 100 г.

Обойная мука – это мука грубого помола с крупными отрубными частицами, имеет серый оттенок. Клейковины – не более 20 %. Содержит много клетчатки (2,3 %), играющей важную роль в пищеварительном процессе организма. Состав: белки – 11,5 г; жиры – 2,2 г; углеводы – 61,5 г, пищевые волокна – 9,3 г, моно– и дисахариды – 2,3 г, крахмал – 58,5 г; зола – 1,5 г; насыщеные жирные кислоты – 0,3 г, ненасыщеные жирные кислоты – 1,24 г; витамины: РР – 5,5 мг, бета-каротин – 0,01 мг, витамин А – 2 мкг, B_1–0,41 мг, B_2 – 0,15 мг, B_5 – 0,9 мг, B_6 – 0,55 мг, B_9 – 40 мкг, Е – 3,3 мг, Н – 4 мкг, РР – 7,8 мг, холин – 80 мг; минералы (мг): кальций – 39 мг; магний – 94 мг; натрий – 7 мг; калий – 310 мг, фосфор – 336 мг, хлор – 24 мг, сера – 98 мг, железо – 4,7 мг; минералы (мкг): цинк – 2 мг; медь – 400 мкг; марганец – 2,46 мг; селен – 6 мкг; молибден – 22 мкг; кобальт – 4 мкг; никель – 22 мкг. Калорийность – 312 кКал на 100 г.

Цельнозерновая мука содержит в достаточном количестве пищевые волокна (клетчатку), витамины группы В и витамин Е, минералы, в числе которых железо, цинк и селен, антиоксиданты, растительные эстрогены и другие полезные элементы. В муке

сохраняется вся биологическая ценность цельного зерна, натуральные витамины и минеральные вещества: B_1, B_2, B_6, B_9, H, PP, E, макроэлементы кальция, магния, калия, натрия, фосфора, железа, кремния, микроэлементов меди, цинка, селена, йода, марганца и пищевых волокон. При выпечке хлеба в хлебопечке цельнозерновую муку рекомендуется смешивать с пшеничной мукой более высокого помола.

Ржаная мука

Ржаная мука имеет в своем составе аминокислоты – лизин, клетчатку, марганец, цинк. В ржаной муке на 30 % больше железа, чем пшеничной муке, а также в 1,5–2 раза больше магния и калия. Употребление ржаного хлеба помогает снизить холестерин в крови, улучшает обмен веществ, работу сердца, выводит шлаки, помогает предотвратить различные заболевания. В ржаной муке, в отличие от пшеничной, содержится меньше крахмала (56–64 %), белков (7–11 %), но больше клетчатки. Из ржаной муки получается темный, плотный хлеб. Из-за повышенной кислотности ржаной хлеб не рекомендуется людям с повышенной кислотностью кишечника, страдающим язвенными болезнями. Хлеб, по содержанию состоящий на 100 % из ржаной муки, считается тяжелым для ежедневного потребления. Оптимальный вариант муки в составе теста: рожь 80–85 % и пшеница 15–25 %.

Ржаная мука может быть сеяная, обдирная и обойная.

Муку обойную ржаную получают при измельчении целиком зерна ржи. Цвет обойной муки – серый, заметны частицы оболочек зерна, зольность 2 %. **Мука обдирная** содержит части оболочки зерна ржи, она неоднородна по размеру. Цвет обдирной ржаной муки – серовато-белый или кремово-серый, зольность такой муки 1,5 %. Мука просеянная – представляет собой тонко измельченные частицы центральной части зерна, цвет такой муки имеет сероватый или кремовый оттенок, зольность – 0,75 %.

Состав обойной ржаной муки: белки – 10,7 г, жиры – 1,6 г, углеводы – 70,3 г, вода – 14 г, пищевые волокна – 1,8 г, сахариды – 5,6 г, крахмал – 54,1 г, зола – 1,6 г; витамины (мг): витамин A – 0,01, витамин B_1 – 0,4, витамин B_2 – 0,2, витамин B_6 – 0,3, витамин B_9 – 55,0, витамин E – 4,2, витамин H – 2, витамин PP – 1,2; минералы (мг): калий – 294, кальций – 43, магний – 75, натрий – 19, железо – 4,1, сера – 78, фосфор – 256; минералы (мкг): цинк – 1950, алюминий – 1400, бор – 35, марганец – 2590, медь – 350, молибден – 10,3, фтор – 50, хром – 4,3. Калорийность – 320,8 кКал на 100 г.

Обдирная ржаная мука. Состав обдирной ржаной муки: белки – 8,9 г; жиры – 1,7 г; углеводы – 73,0 г; вода – 14 г; пищевые волокна – 1,2 г; сахариды – 5,1 г; крахмал – 59,3 г; зола – 1,2 г; витамины (в мг): витамин А – 0,01, витамин B_1 – 0,3, витамин B_2 – 0,1, витамин B_6 – 0,3, витамин B_9 – 55,0, витамин Е – 4,2, витамин Н – 2, витамин РР – 1; минералы (мг): калий – 149, кальций – 34, магний – 60, натрий – 17, железо – 3,5, сера – 78, фосфор – 189; минералы (мкг): цинк – 1950, алюминий – 1400, бор – 35, марганец – 2590, медь – 350, молибден – 10,3, фтор – 50, хром – 4,3. Калорийность – 324,6 кКал на 100 г.

Сеяная ржаная мука. Состав сеяной ржаной муки: белки – 6,9 г; жиры – 1,1 г; углеводы – 76,9 г; вода – 14 г; пищевые волокна – 0,5 г; сахариды – 3,9 г; крахмал – 63,6 г; зола – 0,6 г; витамины (в мг): витамин B_1 – 0,2, витамин B_2 – 0,08, витамин B_6 – 0,1, витамин B_9 – 35,0, витамин Е – 2, витамин Н – 2, витамин РР – 1; минералы (мг): калий – 100, кальций – 19, магний – 25, натрий – 12, железо – 2,9, сера – 52, фосфор – 129. Калорийность – 325,9 кКал на 100 г.

Другие виды зерновых для изготовления изделий в хлебопечке используются реже и составляют небольшой процент от общего объема.

Льняную муку применяют в выпечке, заменяя ею пшеничную муку на 10–15 %. Ценность льняной муки заключается в большом количестве растительного белка и клетчатки: содержание белка – до 40 %, клетчатки – до 35 %. Льняная мука обладает лечебными свойствами: оказывает укрепляющее действие на желудочно-кишечный тракт и сердечно-сосудистую систему, препятствует развитию атеросклероза и жировых отложений.

Кукурузную муку получают из кукурузных зерен, она бывает как мелкой, так и грубой. Ее хорошо добавлять к хлебу, но использовать нужно понемногу (5–10 % от общего веса муки), поскольку там мало глютена.

Перловая мука обладает нежным, сладковатым вкусом, из нее получается мягкий хлеб. В ней много глютена.

Безглютеновую муку создают из риса, сои, гороха. В некоторые виды такого рода муки добавляют растительную клетчатку. Для хлебопечек подходят только те сорта муки, которые были специально для них созданы. Обычная безглютеновая мука для готовки в хлебопечке не подойдет.

Представим пищевую ценность муки разных сортов и составов в виде сравнительной таблицы.

Таблица пищевой ценности муки

Продукт	Вес, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергия
Мука гречневая	100	13,6	1,2	73,7	367
Мука кукурузная (диетическая)	100	7,2	1,5	70,2	330
Мука пшеничная 1-го сорта	100	10,6	1,3	67,6	331
Мука пшеничная 2-го сорта	100	11,7	1,8	63,7	324
Мука пшеничная в/сорта	100	10,3	1,1	68,9	334
Мука пшеничная обойная	100	11,5	2,2	56,8	298
Мука ржаная обдирная	100	8,9	1,7	60,2	298
Мука ржаная обойная	100	10,7	1,9	56,8	293
Мука рисовая (диетическая)	100	7,4	0,6	82	371
Отруби пшеничные	100	15,5	3,8	23,5	191

Другие ингредиенты

Дрожжи

Дрожжи – важный элемент хлебобулочного изделия. В хлебопечке чаще рекомендуют использовать сухие дрожжи, но так же подходят и дрожжи свежие, при добавлении в смесь для теста важно точно отмерять их количество, не использовать просроченный продукт. Если недостаточно дрожжей, тесто не поднимется; если их слишком много, оно опустится во время выпечки.

Соль

Соль контролирует дрожжевой процесс и укрепляет структуру глютена, влияющего на эластичность мякиша. Поэтому соль должна присутствовать в тесте, даже если вы предпочитаете ее не использовать в своем рационе. Количество соли нужно точно отмерять. При укладывании в хлебопечку нужно соблюдать инструкции и следить, чтобы соль не смешивалась с дрожжами (это особенно важно при использовании режима отложенной готовки, когда не сразу начинает замешиваться тесто).

Сахар

Сахар воздействует на процесс брожения, придает буханке мягкость и корочку. Альтернатива белому сахару – коричневый. Коричневый неочищенный сахар дает больше вкуса, чем сахар белый; кроме того, мед, патока и кленовый сироп могут стать отличной заменой.

Жир

Для создания мягкого эластичного теста почти всегда необходимо добавление в него масла. Рекомендуют использовать растительные масла, но также можно в состав теста вводить сливочное масло и маргарин.

Жидкости

Из жидкостей чаще всего в состав теста входит вода или молоко (нередко молоко предлагают использовать в сухом виде).

Однако для специфических изделий используют пиво, сиропы, ликеры, отвары и другие виды жидкостей.

Улучшители муки

Для выпечки хлеба можно использовать специальные улучшители муки. Добавление улучшителя в количестве ½ –1½ ч. ложки увеличивает объем и пористость готового хлеба, улучшает структуру и цвет мякиша, влияет на вкусовые свойства, продлевает свежесть хлеба. Рассмотрим некоторые улучшители и их воздействие на тесто.

Панифарин используют при недостатке клейковины в муке. Он увеличивает эластичность теста, высоту, пористость, продлевает свежесть изделия из теста. Обычно для 1 кг пшеничного хлеба используют 1–3 ч. ложки панифарина, для смешанного ржано-пшеничного – 3–5 ч. ложек.

Состав: сухая клейковина, ферменты.

Форекс ускоряет подъем теста, фиксирует объем готового продукта, делает структуру мякиша упругой. Используют для пшеничного и смешанного хлеба. Добавляют на 1 кг изделия ½–2 ч. ложки.

Состав: углеводы, пшеничная и солодовая мука, ферменты, аскорбиновая кислота (витамин С).

Мажимикс подходит для сдобного, французского и традиционного белого хлеба из пшеничной муки. Повышает пластичность, увеличивает объем и устойчивость формы хлеба, делает мякиш белым. Добавляют 1–2 ч. ложки на 1 кг изделия.

Состав: пшеничная мука, эмульгатор-фермент, аскорбиновая кислота, окислитель-восстановитель.

Мажимикс Ржанка-Объем. Улучшитель для смешанного ржано-пшеничного хлеба. Увеличивает объем и пористость, повышает эластичность мякиша. Добавляют в сочетании с панифарином 1–2 ч. ложки на 1 кг готового продукта.

Состав: пшеничная мука, эмульгатор-фермент, аскорбиновая кислота, окислитель-восстановитель.

Закваски

Закваски обычно используются для изготовления ржаного и ржано-пшеничного хлеба. Они улучшают свойства теста, аромат хлеба, повышают его кислотность.

Аграм – сухая закваска для выпечки хлеба из ржаной и смешанной ржано-пшеничной муки. Улучшитель дает возможность быстро приготовить тесто, ускоряя его брожение до

30 мин, также улучшает вкус, повышает эластичность мякиша. Добавляют на 1 кг хлеба 2–5 ч. ложек.

Состав: ржаная и пшеничная мука, продукты брожения теста, органические кислоты, эмульгаторы.

Бёккер Роген. Натуральная закваска на основе заквасочных культур и ржаной муки. Способствует увеличению объема и пористости хлеба, увеличивает упругость мякиша. Добавляют 2–4 ч. ложки на 1 кг хлеба.

Состав: мука ржаная, натуральные заквасочные культуры (без добавления органических кислот).

Экстра-Р. Подходит для бородинского хлеба, увеличивает объем, сохраняет хлеб свежим. Добавляют 1–1½ ст. ложки на 1 кг хлеба.

Состав: ферментированный солод ржаной, регулятор кислотности, окислитель, аскорбиновая кислота, энзимы.

Солодовые заварки

Солод ферментированный – натуральный, экологически чистый пищевой продукт. Используется при выпечке заварного ржаного хлеба и некоторых сортов пшеничного хлеба. Имеет темно-коричневый цвет, сладковатый на вкус, что передается и изделию.

Заварки для солодового хлеба придают ему характерный вкус и аромат. Готовят заварки на основе красного солода. В состав заварок могут входить специи; например, в заварку для бородинского хлеба кладут молотый кориандр, можно также добавлять тмин.

При приготовлении заварки 3 ст. ложки солода заливают кипящей водой, перемешивают, остужают, выкладывают на дно емкости хлебопечки, после добавляют воду, муку и другие ингредиенты в соответствии с рецептом хлеба и инструкциями к конкретной печке. Можно солод добавлять и в сухом виде.

Наполнители для теста

Наполнители придадут хлебу особый аромат и вкус, обогатят витаминами и полезными микроэлементами. Среди наполнителей могут быть специи, базилик, укроп, орегано, лук, чеснок, паприка, сыры, мясо, сушеные овощи (свекла, ламинария, морковь, яблоко, топинамбур и пр.), орехи, семечки. Для

приготовления хлеба добавляется по 1–3 ст. ложки наполнителя на порцию.

Рассмотрим некоторые виды наполнителей и их свойства.

Свекла сушеная обладает витаминами группы B_1, B_2, B_6, C, аминокислотами, солями железа, марганца, калия, кальция, кобальта, магния и йода.

Сушеная морская капуста (ламинарию) добавляет в хлеб витамины A, D, B, B_{12} и C, минеральные вещества – фосфор, железо, медь и витамины, йод.

Сушеная морковь отличается высоким содержанием каротина, калия, железа, фосфора, витамина C, фолиевой кислоты, а также пищевых волокон.

Сушеное яблоко богато кальцием, калием, железом, натрием, фосфором, йодом, серой, медью, молибденом и другими элементами.

Порошок топинамбура содержит витамины группы B и C, соли железа, кальций, калий, натрий, магний, кремний, фосфор, цинк марганец, хром, медь и растительный инсулин.

Добавки и заменители для диетического хлеба

Для тех, кто следит за своей фигурой, можно подобрать специальные добавки для создания диетического хлеба, который не только полезен для организма, но и способствуют нормализации веса. К таким сортам можно отнести, например, ячменные, соевые продукты или хлеб из непросеянной ржаной муки.

Патока мальтозная иногда используется вместо сахара, что снижает калорийность изделия. При ее применении увеличивается пористость хлеба, упругость мякиша, у готового хлеба приятный вкус и запах, золотистая корочка.

Крахмал Hi-Maise – кукурузная клетчатка, из ценных сортов кукурузы, оказывает влияние на рост здоровой микрофлоры толстого кишечника, пребиотик, снижает гликемический индекс, общую калорийность продукта (его энергетическая ценность – 1,3 ккал/г, обычная пшеничная мука содержит 4 ккал/г). Добавка не влияет на вкус хлеба, улучшает упругость мякиша. *Hi-maize* рекомендовано добавлять в тесто в количестве, составляющем 10–20 % от общего количества муки.

Кукурузное толокно способствует нормализации кровообращения, укрепляет сердечно-сосудистую систему, замедляет процесс старения, выводит из организма жировые накопления, повышает эластичность кровеносных сосудов и укрепляет зубы.

Овсяное толокно содержит важные аминокислоты, витамины группы В, К и Е, фосфор, железо, кобальт, марганец, цинк, алюминий, калий, а также провитамин А, микроэлементы бор и йод. Показано при ожирении, диабете, атеросклерозе, болезнях почек, печени, поджелудочной и щитовидной железы, желудочно-кишечных заболеваниях. Повышает выносливость, действует на организм омолаживающие, улучшает состояние кожи и волос.

Ячменное толокно обладает высоким содержанием пищевых волокон, снижает уровень сахара в крови, дает ощущение сытости, помогает избавиться от лишнего веса.

Пшеничное толокно содержит большое количество растительного белка, витамины В и Е, соли фосфора, кальция, магния, железа. У пшеничного толокна грубая клетчатка, она выводит из организма токсины, тяжелые металлы, канцерогены.

Отруби пшеничные – источник клетчатки, незаменимых макро– и микроэлементов, витаминов группы В, Е и А. Снижают уровень холестерина в крови, очищают от шлаков и токсинов, подавляют аппетит, снижают вес, повышают сопротивляемость организма к болезням.

Как готовить в хлебопечке

Домашние хлебопечки сконструированы таким образом, что любая хозяйка может пользоваться ею без особого труда. Однако, для того чтобы печка служила долго, а хлеб всегда получался высоким, пышным и вкусным, следует соблюдать определенные правила.

Устанавливать хлебопечку нужно вдали от батарей, плиты, солнечного света, так как все температурные факторы влияют на нагрев печи.

Перед каждой новой готовкой следует убедиться, что на лопастях не застряли крошки и что лопасть надета на стержень до упора.

При укладке компонентов нужно строго следовать инструкции: например, если требуется начинать с жидкостей, то сначала вливают воду, молоко или другой жидкий продукт. Муку засыпают так, чтобы она полностью покрыла жидкий слой, затем насыпают другие сухие ингредиенты. Соль, сахар, твердое масло (сливочное) кладут в углубления, сделанные в уложенных слоях, так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Затем в середине слоя из сухих компонентов делают углубление и засыпают туда дрожжи (углубление не должно доходить до жидкого слоя).

Емкость с продуктами ставят в печку (обычно есть специальные крепления), закрывают крышку, включают печку в розетку. Выбирают программу, размер готового изделия, цвет корочки (если это предусмотрено в модели). Нажимают кнопку «Старт» или «Пуск». После этого начинается процесс

замешивания. Если в печке есть таймер, то можно задать время подготовки хлеба к определенному времени.

Во время замешивания тесто проверяют, периодически открывая крышку. Для того чтобы получился хороший хлеб, тесто на ощупь должно быть чуть липким. Если тесто чересчур мягкое и липкое, всыпают немного муки; если же оно получается очень плотным, добавляют жидкость. Нужно проверить состояние теста и в процессе его подъема. В жаркие дни тесто может подняться слишком высоко, и тогда оно, вывалившись из формы, попадет на нагревательные спирали. Чтобы не изменять программу выпечки, тесто можно проколоть в нескольких местах, чтобы оно опало. Или же отменить изначально указанную программу и выставить режим, который во многих моделях называется «Только выпечка».

Все добавки засыпают либо после сигнала печки об окончании замеса, либо по таймеру, показывающему о том, что процесс замеса завершен. Если печка имеет автоматический режим добавки, то все компоненты засыпают в начале готовки в специальный отсек, о чем мы уже упоминали раньше.

В конце цикла хлебопечка подает сигнал. Она либо отключается сама в автоматическом режиме, либо следует нажать кнопку «Стоп». После этого крышку открывают, надевают рукавицы и достают хлеб (не рекомендуется близко наклоняться к открытой печке, а также облокачиваться на нее). Затем форму переворачивают над доской, вынимают хлеб, кладут на решетку, чтобы он остывал постепенно. После выключают печку из сети, дают ей охладиться (не рекомендуется начинать готовить новую порцию хлеба, не дождавшись, пока печка не остынет).

Рекомендуется использовать в пищу свежеиспеченный хлеб в течение двух-трех дней. Нужно помнить, что изделия, содержащие яйца, черствеют быстрее. Хлеб, в составе которого мед и масло, дольше сохраняет свежесть и эластичность.

Рецепты

Рецепты для хлебопечки любой модели

Предлагаем рецепты, которые подойдут для разных моделей хлебопечек. Для измерения веса и объема продуктов используется стандартная посуда и приборы.

Основной белый хлеб. 11/8 стакана воды, 2½ ст. ложки сухого молока, 2 ч. ложки сахара, 1¼ ч. ложки соли, 2½ ст. ложки растительного масла, 3 чашки муки (1-й с.) и 1¼ ч. ложки сухих дрожжей.

Если в инструкциях указано, что вначале в форму данной модели хлебопечки выкладывают жидкие компоненты, то в емкость сначала наливают воду, добавляют сухое молоко, сахар, соль, растительное масло, белую муку и сухие дрожжи. Выбирают программу «Основной хлеб», «Норма» или «Белый хлеб», нажимают кнопку «Старт».

Хлеб с луком и сыром. 1 стакан воды, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки лукового порошка, 1¼ стакана тертого твердого сыра, 3¼ стакана пшеничной муки (1-й с.), 1½ ч. ложки сухих дрожжей.

В хлебопечку наливают воду, молоко, добавляют сахар, соль, луковый порошок, тертый сыр, муку и дрожжи. Выбирают программу «Основной хлеб», «Норма» или «Белый хлеб» и нажимают кнопку «Старт».

Оливковый хлеб. 1 стакан воды, 2½ ст. ложки сухого молока, 2¼ ст. ложки сахара, 1¼ ч. ложки соли, 2½ ст. ложки растительного масла, 1½ ст. ложки смеси нарезанного кориандра, базилика; 2½ стакана муки (в. с.) и ½ стакана обойной муки, 1¼ ч. ложки сухих дрожжей, ½ стакана мелко нарезанных оливок (без маринада).

В хлебопечку наливают воду, насыпают сверху сухое молоко, сахар, соль, растительное масло, травы, мучную смесь. Делают неглубокое углубление в центре и кладут туда дрожжи. Выбирают программу «Основной хлеб», «Норма» или «Белый хлеб», наживают кнопку «Старт». Через 40 мин после начала замеса добавляют оливки.

Ореховый хлеб. 1 стакан теплой воды, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки меда, 1½ ч. ложки соли, ¼ стакана очищенных семечек подсолнуха, ¼ стакана мелко нарезанных ядер грецких орехов, 3 стакана муки (в. с.) и 1¼ ч. ложки сухих дрожжей.

В хлебопечку наливают теплую воду, добавляют оливковое масло, кладут мед, соль, муку, дрожжей. Выбирают программу «С добавлением изюма». Нажимают кнопку «Старт». После сигнала добавляют семечки, нарезанные грецкие орехи. Или кладут добавки приблизительно через 40 мин после начала замеса.

Апельсиновый хлеб. 1¼ стакана апельсинового сока, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки меда, 1 ч. ложки соли, 3¼ стакана муки (в. с.), тертая цедра от 3 апельсинов, 1½ ч. ложки сухих дрожжей, по желанию можно добавить 2 ст. ложки семечек подсолнуха.

Наливают в хлебопечку свежевыжатый апельсиновый сок, добавляют сливочное масло, мед, соль, муку, тертую цедру и дрожжи. Выбирают программу «Основной хлеб», «Норма» или «Белый хлеб», нажимают кнопку «Старт». Если есть желание добавить семечки, то их всыпают через 40 мин после начала замеса или устанавливают режим, который предусматривает добавки.

Шоколадный хлеб. 1 стакан теплой воды, 1 яйцо, 1 ст. ложки сухого молока, 1 ст. ложки растопленного масла, ½ стакана сахара, ½ ч. ложки соли, ¼ стакана нарезанных ядер грецких орехов, 21/8 стакана муки (1-й с.), ½ стакана какао-порошка, 1 ч. ложка сухих дрожжей.

В емкость хлебопечки наливают теплую воду, вбивают яйцо, засыпают сухое молоко, наливают растопленное масло, сахар, соль, муку (в. с.), какао-порошок, сухие дрожжи. Выбирают программу «Основной хлеб», «Норма» или «Белый хлеб», нажимают кнопку «Старт». Грецкие орехи засыпают в конце замеса.

Русский кулич. 1 стакан теплой воды, 3 ст. ложки сухого молока, 2 яйца (взбивают), ¼ стакана сливочного масла, 1½ ч. ложки соли, ¼ стакана изюма, 1/3 стакана нарезанных сухофруктов, 3¼ стакана муки (в. с.), 1½ ч. ложки сухих дрожжей, 2 ст. ложки нарезанного миндаля.

Наливают в емкость хлебопечки теплую воду, добавляют сухое молоко, взбитые яйца, сливочное масло, соль, муку (в. с.), сухие дрожжи. Выбирают программу «Основной хлеб», «Норма» или «Белый хлеб», нажимают кнопку «Старт». Нарезанный миндаль, изюм, сухофрукты кладут после замеса или выставляют программу, учитывающую добавление изюма, и кладут добавки после сигнала.

Черный хлеб. 1 стакан воды, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 2 ст. ложки патоки, 1 стакан ржаной муки, ½ стакана обойной муки, 1½ стакана муки (в. с.), 2 ст. ложки отрубей, ½ стакана хлебных крошек, 1 ст. ложка какао-порошка, 2 ст. ложка растворимого кофе, 1½ ст. ложка семян тмина, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка дрожжей.

В емкости соединяют воду, подсолнечное масло, патоку. Сверху насыпают ржаную муку, отруби, хлебные крошки, полностью закрывая ими жидкую смесь. Затем добавляют порошок какао, кофе, семена тмина, соль. В слое сухих компонентов делают небольшое углубление, в него высыпают сухие дрожжи. Выбирают программу «Зерновой хлеб» или «Однозерновой», нажимают кнопку «Старт» или «Пуск».

Горчичный хлеб на пиве. ¾ стакана темного пива, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки зернистой горчицы, 2¼ стакана муки в. с., 1 стакан непросеянной муки, 1 ст. ложка сухого молока, 1 ч. ложка соли, 1½ ч. ложки сахара, 1 ч. ложка дрожжей.

Наливают в емкость хлебопечки пиво, растительное масло, добавляют зернистую горчицу, затем насыпают муку высшего сорта, непросеянную муку (вся жидкость должна быть покрыта мукой). Добавляют сухое молоко, соль, сахар, затем дрожжи (они не должны касаться жидкости). Выбирают программу «Основной хлеб», «Норма» или «Белый хлеб» и нажимают кнопку пуска. Готовый хлеб достают из формы и подают с острым сыром.

Хлеб с творогом и салями. ½ стакана рассыпчатого сухого творога, ⅔ стакана воды, 1 ст. ложка оливкового масла, 3¼ стакана муки, 1 ч. ложка соли, 1½ ч. ложки сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 25 г нарезанного салями, 1 нарезанный стебель зеленого лука.

В емкость выкладывают творог, вливают воду, масло, поверх

жидкости равномерно рассыпают муку, затем добавляют соль и сахар, дрожжи (они не должны касаться жидкости). Выбирают режим «Основной хлеб», «Норма» или «Белый хлеб», нажимают кнопку «Старт». За 5 мин до окончания замеса теста добавляют мелко нарезанную салями и зеленый лук.

Пшеничный хлеб на двух опарах. Первая опара: ¼ ч. ложки сухих дрожжей, 100 г муки пшеничной (в. с.), 60 мл воды. Вторая опара: ¾ сухих дрожжей, 200 г муки пшеничной (в. с.), 150 г воды. Тесто: вся первая опара, вся вторая опара, 150 г муки пшеничной (в. с.), 50 г цельнозерновой муки пшеничной, 80 мл воды, 1¼ ч. ложки соли, 20 г сухого молока, 25 г масла сливочного.

Готовят первую опару: дрожжи смешивают с мукой, добавляют холодную воду, замешивают. Затем емкость с опарой закрывают пленкой и делают в ней несколько проколов, оставляют на 12 ч для брожения при комнатной температуре. Готовят вторую опару: муку смешивают с дрожжами, затем вливают воду комнатной температуры, замешивают (можно замешивать в хлебопечке в режиме «Пельмени» в течение 4–5 мин).

Второе брожение – 90 мин при комнатной температуре. Затем готовят тесто: ко второй опаре добавляют муку в. с. И цельнозерновую, первую опару, соль, мягкое сливочное масло, сухое молоко, воду. Тесто должно получиться очень мягким. Выбирают программу выпечки – «Основной хлеб». Готовый хлеб кладут на решетку и дают ему полностью остыть.

Булка пшеничная сладкая. 170 мл молока, 5 г дрожжей прессованных, 1 ч. ложка сахара, 3 ст. ложки арахисовой пасты, 1 ст. ложка меда, 2 ст. ложки масла сливочного, 250 г муки пшеничной (в. с.), 60–80 г чернослива, кураги, 25 г несоленого арахиса жареного.

Дрожжи разводят в емкости в 50 мл теплого молока, туда же добавляют сахар и муку, через 10 мин последовательно добавляют молоко, мед, муку, масло сливочное, арахисовую пасту. Включают программу «Французский», затем нажимают «Старт». В начале второго замеса добавляют нарезанные чернослив и курагу, когда процесс замеса закончится, тесто смазывают растительным маслом и посыпают нарезанным арахисом.

Ржано-пшеничный батон с сухофруктами. 150 г

обдирной муки ржаной, 100 г муки пшеничной (в. с.), 3 ст. ложки хлопьев из 5 злаков, 3 ст. ложки кваса сухого хлебного, 10 г сахара, ¾ ч. ложки соли, 1½ ч. ложки дрожжей сухих, 1½ ст. ложки масла растительного, 170 мл воды, 20 г чернослива, 20 г кураги.

Закладку ингредиентов производят по принципу: сначала жидкость, затем мука, и в конце кладут дрожжи. Замес проводят на режиме «Французский», в конце замеса добавляют нарезанные сухофрукты. В конце замеса печку отключают, дают в течение 1 ч тесту подняться приблизительно в 1,5–2 раза, затем смазывают его растительным маслом. Включают режим «Выпечка» на 1 ч 30 мин. Хлеб остужают около одного часа на решетке.

Пшенично-ржаной каравай с отрубями. 290–300 мл воды, 1 ст. ложка яблочного уксуса 6 %-ного, 200 г муки пшеничной, 150 г муки ржаной, 50 г отрубей пшеничных, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки масла подсолнечного, 1–2 ст. ложки солода ржаного (заваривают 100 мл кипятка), 1 ч. ложка дрожжей, 290–300 мл воды.

Выкладывают все компоненты в емкость по порядку, указанному в инструкциях печи. Выставляют программу «Пицца», «Замес теста для пиццы» на 12 мин. Затем печь отключают и дают тесту подняться в течение 1 ч 30 мин. Выставляют программу «Выпечка» 50 мин. Можно готовить в программе «Ржаной хлеб».

Французский зерновой хлеб на белках. 1 отделенный яичный белок комнатной температуры, 320 мл воды, 600 г муки со злаками (состав: 300 г пшеничной муки (1-й с.), 100 г ржаной муки, 200 г обойной зерновой муки), 2 ч. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки сухих дрожжей, 1 ст. ложка винного уксуса.

Белки взбивают и выкладывают в емкость, затем добавляют воду, соль, сахар, уксус, пшеничную муку, ржаную муку, обойную муку, дрожжи. Можно добавить семена льна или кунжута после замеса. Лучше всего подойдет программа «Цельнозерновой хлеб».

Примечание: французский хлеб отличается хрустящей корочкой (за счет яичных белков), пористым и упругим мякишем. Если хотят приготовить такой хлеб к определенному времени (режим отложенного старта), то вместо яичного белка используют яичный порошок, смешав его с холодной водой.

Хлеб «Обыкновенный». 280 мл теплой воды, 1 большая мерная ложка сахара, 1 маленькая мерная ложка соли, 3 ст. ложки масла растительного, 0,5 кг муки пшеничной (в. с.), 1 маленькая мерная ложка сухих дрожжей.

Если нет других рекомендаций, то в емкость выкладывают по очереди теплую воду, соль, сахар, масло, просеянную муку, дрожжи. Выставляют программу «Основной» (время готовки – 3 ч), включают кнопку «Пуск». Или же включают отложенный режим выпечки, и все ингредиенты выкладывают вечером, задают программу и получат горячий хлеб в нужное время.

Хлеб с луком. 250 мл теплой воды, 2 большие мерные ложки сахара, 1 маленькая мерная ложка соли, 1 ст. ложка масла растительного, 540 г муки (в. с.), 1 большая луковица (нарезанная), 1 маленькая мерная ложка сухих дрожжей.

В емкость выкладывают по порядку компоненты согласно инструкциям к печке, равномерно рассыпают нарезанный лук. Включают программу «Основной» (время приготовления 3 ч), нажимают кнопку пуска.

Хлеб с семечками. 350 мл теплой воды, 1 большая мерная ложка сахара, 1 маленькая мерная ложка соли, 1 ст. ложка масла растительного, 540 г муки (в. с.), 1 маленькая мерная ложка сухих дрожжей, 5 больших мерных ложек семечек.

В емкость выкладывают по порядку компоненты согласно инструкциям к печке. Включают программу выпечки с добавлением изюма (добавляют семечки после сигнала) или «Основной» (закладывают добавку в конце замеса), нажимают кнопку пуска.

Черный хлеб (заварной). 300 мл воды, 2½ ст. ложек сусла, 3 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки солода, 4 ст. ложки кипятка для заваривания солода, 2 ч. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка меда, 750 г муки (80 % пшеничной 1-го с., 20 % ржаной), 3 ч. ложки дрожжей, 1 ч. ложка кориандра.

Продукты выкладывают в емкость хлебопечки по порядку, указанному в инструкции. Рассмотрим приготовление при

порядке, когда сначала на дно емкости кладут жидкие продукты, а затем сухие, и в конце – дрожжи.

В мерный стакан наливают сусло, затем доливают воду до 300 мл, перемешивают, полученную жидкость выливают в кастрюлю. Заваривают солод: солод насыпают в плошку, заливают кипятком, перемешивают, пока не получится кашеобразная масса. Готовый солод выкладывают в емкость, затем наливают растительное масло, насыпают соль и сахар, всыпают муку, потом – дрожжи и пряности. Включают программу «Черный хлеб» или «Бородинский».

Европейский хлеб на сыворотке. 1 стакан сыворотки, 1½ стакана пшеничной муки, 1 стакан ржаной муки, 2 ч. ложки ржаных отрубей, 1 ст. ложка размягченного сливочного масла, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка тмина, 2 ст. ложки какао, 1½ ч. ложки дрожжей.

Кладут ингредиенты в емкость согласно инструкции. Включают программу «Цельнозерновой хлеб».

Хлеб с чесноком и зеленью. 2 ч. ложки сухих быстрорастворимых дрожжей, 500 г муки, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 200 мл кефира (сыворотки, простокваши, сметаны), 100 мл воды, 1 ст. ложка укропа, 1 ст. ложка нарезанного чеснока, 1 ст. ложка оливкового масла.

Рассмотрим порядок приготовления в хлебопечках, в которых предусматривается выкладка компонентов теста, начиная от дрожжей и заканчивая жидкостью. На дно емкости насыпают дрожжи, сверху насыпают муку, затем по порядку выкладывают другие ингредиенты, в последнюю очередь – воду и кефир. Выставляют программу «Тесто». Чеснок, укроп мелко нарезают, смешивают с оливковым маслом. Замешанное тесто делят на 4 части. Каждую часть раскатывают в пласт толщиной 1 см, сверху равномерно раскладывают четверть чесночной начинки, сворачивают рулет. Рулеты выкладывают в емкость, оставляют на 1 ч (прикрывают полотенцем). Затем выставляют программу «Выпечка», нажимают «Пуск».

Хлеб с клюквой и орехами. ½ стакана теплой воды, ½ стакана молока, 1 взбитое яйцо, 40 г сливочного масла, 1 ст. ложка сухого молока, 1/3 стакана сахара, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка апельсиновой цедры, 3 стакана пшеничной муки (1-й с.), 7 г сухих дрожжей, 1/3

стакана сушеной клюквы, 1/3 стакана нарезанных орехов.

Рассмотрим приготовление в хлебопечке, инструкция к которой предусматривает выкладывание компонентов, начиная с жидкости и заканчивая дрожжами. Наливают в емкость теплую воду, молоко, взбитое яйцо, выкладывают кусочки сливочного масла, насыпают сухое молоко, сахар, соль, апельсиновую цедру, пшеничную муку, сухие дрожжи. Включают программу выпечки с добавлением изюма. По окончании замеса прозвучит сигнал, после него открывают крышку, добавляют сушеную клюкву и нарезанные орехи.

Хлеб с сушеными помидорами. 25 г сушеных помидоров, 190 мл воды, 115 мл теплого молока, 30 мл оливкового масла, 425 г муки (1-й с.), 75 г муки с отрубями, 50 г натертого пармезана, 1½ ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей.

Рассмотрим приготовление в хлебопечке, в емкость которой компоненты теста выкладывают, начиная с жидкости. Замачивают в теплой воде сушеные помидоры на 15 мин, затем вынимают из воды и нарезают кусочками. Воду наливают в емкость хлебопечки, добавляют молоко, оливковое масло. Сверху на жидкость насыпают муку, посыпают натертый сыр, делают по углам углубления, насыпать соль, сахар, в углубление в середине насыпают дрожжи. Включают программу выпечки с добавлением изюма. Помидоры добавляют при сигнале хлебопечки.

Ореховый хлеб. 2 стакана муки, 1 стакан спельта, 260 мл воды, 2 ст. ложки кунжутного масла, 30 г обжаренного и нарезанного фундука, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара коричневого, 2 ч. ложки дрожжей сухих.

Примечание: спельта (полба) вид пшеницы с зерном с неочищаемыми пленками.

Выкладывают компоненты в соответствии с инструкциями хлебопечки. Выставляют программу «Основной», и нажимают «Пуск».

Пивной хлеб. 1 банка темного пива (200 мл), ¼ стакана коричневого сахара, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка соли, 1 стакана муки (1-й с.), 3 стакана ржаной муки, 2¼ ч. ложки сухих дрожжей, ¼ стакана клейковины, 1 ст. ложка какао-порошка.

Рассмотрим вариант, когда в емкость хлебопечки загружают компоненты, начиная с жидкости. Наливают в емкость пиво и масло, добавляют муку, какао, сухую клейковину. Делают углубление в разных местах, туда насыпают соль и сахар, в центре делают неглубокую ямку и кладут туда дрожжи. Выставляют программу «Основной», корочку среднюю, нажимают «Пуск» или «Старт».

Кукурузный хлеб на йогурте. ½ стакана несладкого йогурта, ¼ стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, ¾ ч. ложки соли, 1¾ стакана пшеничной муки (1-й с.), 1/3 стакана кукурузной муки, 2 ч. ложки сахара, 1½ ч. ложки дрожжей, 1 ст. ложка лецитина.

Все компоненты помещают в емкость хлебопечки согласно инструкции, выбирают программу выпечки зернового хлеба, корочку среднюю, нажимают «Пуск».

Тыквенный хлеб с луком. 2 стакана муки, 15 г свежих дрожжей, 50 мл воды, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки масла, 150 г тыквенного пюре, ½ стакана нарезанного репчатого лука.

Все продукты должны быть теплые. Компоненты выкладывают по инструкции хлебопечки, выставляют программу «Основной», включают печь.

Гречневый хлеб с орехами. 315 мл воды, 3 ч. ложки патоки, 2 ст. ложки оливкового масла, 425 г пшеничной муки (1-й с.), 75 г гречневой муки, 1½ ст. ложки сухого молока, 1½ ч. ложка соли, ¾ ч. ложки сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 50 г грецких орехов.

Загружают в емкость компоненты, начиная от жидкостей (если нет других инструкций). Если в инструкциях указано, что дрожжи кладут в хлебопечку в самом начале, нужно поменять порядок добавления ингредиентов. В емкость вливают воду, патоку, растительное масло. Мукой покрывают жидкость равномерно, добавляют сухое молоко, по углам в сделанные углубления кладут соль, сахар, в ямку посередине насыпают дрожжи. Выставляют программу «Основной» или режим выпечки с изюмом, корочку среднюю. Если программа «Основной», то в конце замеса добавляют нарезанные орехи. Если есть режим выпечки с изюмом, то орехи добавляют после сигнала

хлебопечки. Готовый хлеб остужают под полотенцем на решетке.

Хлеб с орехами и чесноком. 185 мл молока, 105 мл воды, 3 ст. ложки оливкового масла, 450 г муки (1-й с.), 50 г геркулесовых хлопьев, 50 г нарезанных грецких орехов, 1 зубчик нарезанного чеснока, 1 ч. ложка орегано, 2 листика нарезанного базилика, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей.

Наливают в емкость хлебопечки молоко, воду и оливковое масло (если другие инструкции, закладывают ингредиенты в указанном в инструкциях порядке). Всыпают муку, геркулес, чтобы они покрыли сухие компоненты. Делают углубления и кладут в них соль, сахар, в центральное углубление насыпают дрожжи. Выставить программу «Основной» или режим выпечки с изюмом. Если программа выпечки с изюмом, то грецкие орехи, чеснок, орегано и базилик кладут после сигнала, если же включают программу «Основной», то в конце замеса. Готовый хлеб достают и охлаждают на решетке.

Итальянский хлеб с изюмом и розмарином. 2 яйца, 175 мл воды, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 400 г пшеничной муки (1-й с.), 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки нарезанного розмарина, 1 ст. ложка сахара, 4 ст. ложки оливкового масла, 125 г изюма.

Яйца взбивают, выкладывают в емкость, доливают воды до объема 275 мл. Все ингредиенты (кроме изюма) выкладывают в емкость для хлебопечки в порядке, указанном на инструкции. После муки добавляют нарезанный розмарин. Поставить емкость в хлебопечку, включают программу режима выпечки с изюмом. Добавить изюм при звуковом сигнале, либо в конце замеса (если программа «Основной»). После выпечки достают из формы и дают остыть на решетке.

Хлеб с медом и орехами. Время приготовления: 4 ч. 500 г пшеничной муки (1-й с.), 1½ ч. ложки сухих дрожжей, 2 ч. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сухого молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки меда, 60 г промытых и нарезанных сухофруктов, 40 г нарезанных грецких орехов, 330 мл воды.

Загружают все компоненты согласно инструкции. Выбирают программу «Основной» или режим «Выпечка с изюмом», корочку

среднюю. В диспенсер загружают сухофрукты и орехи. Нажимают кнопку пуска.

Луковый хлеб. 500 г пшеничной муки (1-й с.), 330 мл воды, 1½ ч. ложки сухих дрожжей, 2 ч. ложки соли, 1 луковица.

Лук режут, обжаривают в оливковом масле, затем вынимают и дают маслу стечь. Компоненты закладывают в емкость в порядке, указанном в инструкциях к хлебопечке. Выставляют режим «Тесто», а затем добавляют обжаренный лук и выставляют режим «Основной». Готовый хлеб остужают на решетке.

Хлеб с зеленым сыром. 1 ч. ложка сухих дрожжей, 2½ стакана муки пшеничной, 1½ ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка масла оливкового, 50 г натертого зеленого сыра, 220 мл воды.

Все ингредиенты выкладывают в емкость по инструкции к хлебопечке (в рецепте продукты расположены в порядке выкладывания в емкость, если инструкции требуют сначала наливать жидкость, то все компоненты кладут в обратном порядке). Выставляют программу «Основной». Готовый хлеб выкладывают на решетку и прикрывают полотенцем.

Хлеб с помидорами и сыром. 1 ч. ложка сухих дрожжей, 2½ стакана пшеничной муки, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка оливкового масла, 5 ст. ложек нарезанных высушенных помидоров, ½ стакана натертого сыра, 230 мл молока.

Все компоненты загружают в емкость согласно инструкциям. Включают программу «Основной», запускают хлебопечку.

Хлеб с сухими томатами, шафраном и сыром. 1 ч. ложка сухих дрожжей, 2½ стакана пшеничной муки, 1 ст. ложка панифарина, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки сушеных помидоров, 1 ст. ложка томатной пасты, ½ стакана кубиков твердого сыра, 50 г нарезанного сыра Фета, 1 щепотка сухого шафрана, 330 мл кефирной сыворотки.

Сушеные помидоры заливают оливковым маслом на несколько минут, затем добавляют томатную пасту и перемешивают. Загружают компоненты в емкость хлебопечки в порядке, предусмотренном инструкцией. Выбирают программу

«Основной», включают пусковую кнопку.

Хлеб с грибами и чесноком. 40 г сушеных белых грибов, 200 мл кипятка, 2 яйца (желток), 4 зубчика чеснока (нарезанного), 1 ч. ложка дрожжей, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки сахара, 25 г сливочного масла.

В кипятке замачивают грибы на 10–15 мин, грибы вынимают, а жидкость сливают в мерную посуду и доливают водой до объема 325 мл. Несколько грибов оставляют для украшения буханки. Закладывают все ингредиенты в емкость хлебопечки в порядке, предусмотренном инструкцией (грибы нужно выкладывать после муки). Включают программу. После замеса тесто посыпают некоторым количеством грибов.

Картофельный хлеб. 200 мл картофельного отвара, 2 ст. ложки растительного масла, 375 г пшеничной муки (1-й с.), 1½ стакана картофельного пюре, 1 ст. ложка сухого молока, 1 ч. ложка соли, 1½ ст. ложки сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей.

Отваривают картофель, вынимают его, разминают в пюре, остужают. Также остужают картофельный отвар до комнатной температуры, отмеряют 200 мл. Выкладывают все компоненты по инструкции хлебопечки. Выставляют программу «Основной», запускают хлебопечку. После замеса тесто смазывают молоком.

Французский хлеб с орешками. 400 г пшеничная мука, 1½ ст. ложки клетчатки, 1½ ч. ложки сухих дрожжей, 1 яйцо, 60 мл молока (жирность 3,2 %), 170 мл воды, 2 ст. ложки сухого молока, 3 ст. ложки очищенных кедровых орешков, 1 ст. ложка орехового масла, ½ ч. ложки специй, 1 ч. ложка соли.

Рассмотрим приготовлением в моделях, где предусматривается последовательная выкладка компонентов, начиная с дрожжей и заканчивая жидкостью. В емкость выкладывают дрожжи, просеянную муку, клетчатку, сухое молоко, специи, соль. В углу емкости разбивают яйцо, на него сверху выливают ореховое масло, молоко, предварительно перемешанное с водой.

Емкость ставят в хлебопечку. Выставляют программу «Французский хлеб» (общее время приготовления – около 6 ч). После замеса к тесту добавляют кедровые орешки. Приблизительно через 6 ч, после сигнала хлебопечки, хлеб

вынимают, кладут на решетку или деревянную доску, накрывают полотенцем, дают остыть в течение часа.

Французский хлеб ржано-пшеничный. 320 г пшеничной муки, 80 г ржаной муки, 1½ ч. ложки сухих дрожжей, 1 ст. ложка клетчатки, 1 яйцо, 100 мл молока (3,2 %), 160 мл воды, 1 ч. ложка соли, ¼ ч. ложки сушеного или гранулированного чеснока, ½ ст. ложки нарезанного укропа, 1 ст. ложка оливкового масла.

Рассмотрим вариант приготовления, когда компоненты выкладывают в емкость, начиная с дрожжей. После дрожжей выкладывают просеянную пшеничную и ржаную муку, клетчатку, гранулированный чеснок, укроп, соль. Сверху аккуратно выкладывают содержимое яйца, на него выливают оливковое масло, молоко, смешанное с водой.

Емкость ставят в хлебопечку. Включают программу «Французский хлеб» (время приготовления – около 6 ч). Через несколько минут после начала замеса проверяют ход процесса, и если окажется, что в углах емкости остается мука, а тесто не формируется, то добавляют немного воды. После сигнала достают хлеб, выкладывают его на решетку или деревянную доску, накрывают полотенцем, дают постоять около 1 ч.

Яблочный хлеб. 400 г пшеничной муки, 1½ ч. ложки дрожжей, 1 ст. ложки клетчатки, 1 яйцо, 130 мл яблочного сока, 80 мл воды, 20 г сливочного масла, 1½ ч. ложки сливок, 1½ ст. ложки сахара, 1½ ч. ложки соли, ¾ ч. ложки корицы, 150 г нарезанного яблока, 2 ч. ложки вишневого варенья.

Смешивают яблочный сок с водой. Сливочное масло нарезают кусочками. Яблоко очищают от кожуры и сердцевин, нарезают кусочками, откладывают 150 г. Из вишневого варенья выбирают ягоды.

Рассмотрим вариант укладки компонентов, начиная с сухих продуктов. В емкость хлебопечки выкладывают дрожжи, просеянную пшеничную муку, клетчатку, сахар, соль и корицу. Сверху раскладывают кусочки сливочного масла, яблока, вишню. В угол емкости аккуратно вливают яйцо, на него наливают смесь яблочного сока с водой, сливки. Выставляют программу «Основной», корочку среднюю. После сигнала хлебопечки (приблизительно через 4 ч) хлеб вынимают, оставляют остывать на решетке, закрыв полотенцем, на 1 ч.

Хлеб на йогурте. 1¾ ч. ложки дрожжей, 550 г муки, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки сливочного масла, 125 г йогурта, 40 г кунжута, 220 мл молока.

Выкладывают все компоненты в емкость хлебопечки соответственно инструкции. Включают программу «Основной», выбирают корочку темную. Запускают печку.

Ржаной хлеб на квасе. 2 ч. ложки сухих дрожжей, 300 г пшеничной муки, 260 г ржаной муки, 1½ ч. ложки соли, 1½ ст. ложки сахара, 1 ст. ложки тмина, 400 мл негазированного кваса.

Выкладывают продукты в емкость хлебопечки согласно инструкции. Включают программу «Ржаной хлеб», среднюю корочку. После замеса можно добавить семечки или нарезанные орехи.

Сладкий хлеб с сухофруктами. 350 г муки (1-й с.), 1 ч. ложка быстродействующих дрожжей, 85 г сахара, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сухого молока, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка корицы, ½ ч. ложки молотого мускатного ореха, 250 мл воды, 175 г сухофруктов.

Рассмотрим вариант, когда вначале засыпают сухие продукты, а затем – жидкость. В форму хлебопечки выкладывают хлебную муку, сухие дрожжи, сахара, нарезанного кусочками сливочное масло, сухое молоко, соль и корицу, воду. При этом важно соль насыпать не рядом с дрожжами (иначе хлеб не поднимется). Включают программу «Основной», среднюю корочку. После замеса добавляют сухофрукты, орехи.

Пшеничный хлеб с грецкими орехами. 100 г грецких орехов, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 350 г муки (обойной), 150 г муки (в. с.), 2 ст. ложки коричневого сахара, 3 ст. ложки орехового масла, 1½ ч. ложки соли, 350 мл воды.

Выкладывают все компоненты согласно инструкции. Настраивают программу «Основной», корочку выбирают темную, нажимают пусковую кнопку. Грецкие орехи обжаривают в сковороде (без масла), выкладывают в емкость хлебопечки перед завершением замеса. После замеса на тесте делают несколько надрезов.

Пшеничный хлеб с маком. Для теста: 250 мл

молока, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 1½ ст. ложки сухого молока, 1½ ч. ложки дрожжей, 475 г пшеничной муки. Для начинки: 100 г мака, 4 ст. ложки меда, молоко – по необходимости.

Готовят начинку: варят вместе все компоненты, дают остыть. Готовят тесто: выкладывают по инструкции все компоненты в емкость. Выбирают режим «Тесто», нажимают на «Пуск» («Старт»). После окончания программы тесто достают, делят на 4 части, раскатывают. На каждый пласт равномерно выкладывают начинку, скручивают в рулеты, выкладывают в емкость. Выбирают программу «Выпечка». Запускают хлебопечку.

Хлеб с фундуком и финиками. 230 мл воды, 1 ч. ложка лимонного сока, 280 г пшеничной муки (1-й с.), 75 г обойной муки, 1 ст. ложка сухого молока, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки жареного фундука, 3 ст. ложки нарезанных сушеных фиников.

Ингредиенты выкладывают в емкость хлебопечки в порядке, соответствующем инструкции. Включают программу «Основной». За несколько минут до окончания замеса в емкость выкладывают нарезанные финики и орехи.

Косички медовые с орехами. Для теста: ¼ стакана воды, 1 стакан густой сметаны, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1 яйцо, 3½ стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 2¼ ч. ложки сухих дрожжей. Для начинки: ½ стакана нарезанных грецких орехов, 75 г размягченного сливочного масла, ¼ стакана меда. Для соуса: 60 г сливочного растопленного масла, 1/3 стакана коричневого сахара, ¼ стакана меда.

Все ингредиенты выкладывают в емкость в порядке, рекомендованным производителем хлебопечки. Выбирают программу «Тесто». После окончания программы тесто вынимают, раскатывают. Готовят начинку, тщательно перемешав все составляющие. Выкладывают начинку на половину пласта теста, второй половиной закрывают начинку сверху и защипывают по краям.

Острым ножом нарезают несколько полос параллельно защипу. Полосы сплетают в косички. Готовят соус, перемешав все компоненты. Форму покрывают вощеной бумагой, наливают соус,

сверху на соус выкладывают «косички», накрывают полотенцем, дают взойти, пока их объем не увеличится в 2 раза. Выпекают в разогретой до 190 °С духовке в течение 20–25 мин. После того как косички будут готовы, их вынимают из духовки и переворачивают, чтобы соус оказался сверху.

Хлеб картофельный цельнозерновой. ¼ стакана воды, 1 стакан молока, 2 ст. ложки растительного масла, ½ стакана картофельного пюре, 1½ стакана цельнозерновой муки, 2 стакана хлебной муки, 2 ст. ложки коричневого сахара, ½ ч. ложки соли, 2¼ ч. ложки сухих дрожжей, 1 взбитое яйцо.

Выкладывают все ингредиенты в емкость в порядке, рекомендованном в инструкции. Выбирают режим «Тесто». Нажать кнопку пуска. После завершения программы тесто вынимают, формируют буханку, выкладывают в форму, ставят в теплое место и дают подняться до увеличения теста в 2 раза (около 45 мин).

Смазывают поверхность буханки взбитым с водой (1 ст. ложка) яйцом, делают на поверхности 2–3 надреза. Дальше хлеб готовят в предварительно нагретой до 190 °С духовке в течение 25–30 мин. Готовый хлеб достают из духовки и остужают на решетке под полотенцем. Или используют программу «Выпечка», поставив емкость с поднявшимся хлебом в хлебопечку.

Ржаной хлеб с семечками и орехами. 1½ ч. ложка дрожжей, 300 г пшеничной муки, 260 г ржаной муки, 1½ ч. ложки соли, 1½ ст. ложки сахара, 1½ ст. ложки сухой ржаной закваски, 25 г нарезанного на кусочки сливочного масла, 430 мл воды, ⅔ стакана семян подсолнечника, ¼ стакана нарезанных орехов.

Выкладывают все ингредиенты в емкость хлебопечки согласно инструкции. Выбирают программу «Ржаной хлеб», запускают хлебопечку. В конце замеса добавляют семечки и нарезанные орехи.

Молочный хлеб. 1 стакан молока, 3 стакана пшеничной муки (1-й с.), 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сухого молока, 2 ст. ложки масла, 2 ч. ложки дрожжей.

Все составляющие выкладывают в емкость в соответствии с инструкциями. Устанавливают программу «Основной», запускают

хлебопечку.

Банановo-клубничный хлеб с орехами. 1/3 стакана молока, 1/3 стакана банановогo пюре, ¼ стакана густого клубничного варенья, 1 яйцо, 2 ст. ложки нарезанного сливочного масла, 1 ст. ложка воды, 3 стакана пшеничной муки, ¾ ч. ложки соли, 1 ч. ложка дрожжей, ½ стакана нарезанных орехов пекан.

Кладут все компоненты по порядку в соответствии с инструкциями. Устанавливают программу «Основной». В конце замеса добавляют нарезанные орехи. Можно использовать программу выпечки с добавлением изюма.

Апельсиново-миндальный хлеб. 500 г пшеничной муки (1-й с.),1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 2 ч. ложки корицы, 3 ст. ложки коричневого сахара, 2 ст. ложки подсолнечного масла, цедра от 2 апельсинов, 250 г апельсинового сока, 100 г воды, 100 г миндальных орехов.

Часть миндальных орехов откладывают для украшения хлеба. В емкость выкладывают компоненты в соответствии с инструкцией, настраивают программу «Основной». После замеса, перед выпечкой, добавляют часть орехов, хлеб смазывают водой, посыпают сверху оставшимся миндалем. Можно использовать программу выпечки с добавлением изюма.

Перловый хлеб с семечками. 260 мл воды, 3 ст. ложки сливок, 400 г пшеничной муки (в. с.), 115 г перловой муки, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки сухих дрожжей, 2 ст. ложки тыквенных или подсолнечных семечек.

Рассмотрим вариант последовательного добавления продуктов, начиная с жидкостей. В емкость хлебопечки сначала вливают воду и сливки, затем добавляют остальные продукты по списку из рецепта (муку засыпают так, чтобы жидкость полностью закрывалась мукой). В разных концах емкости делают углубления, туда кладут сахар, соль, в центральное углубление всыпают дрожжи. Ставят программу «Тесто», за несколько минут до окончания замеса добавляют семечки. По окончании процесса тесто вынимают, раскатывают, прикрывают пленкой и дают ему подняться в течение 30–40 мин, затем присыпают мукой, делают поперечный надрез, оставляют еще на 10 мин. Разогревают

духовку до 200 °С, в нее ставят форму с тестом и пекут около 20 мин до появления золотистой корочки. Затем выпечку вынимают, оставляют остужать на решетке.

Оливковый хлеб. 210 мл воды, 1 ст. ложка оливкового масла, 350 г пшеничной муки (1-й с.), 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 50 г нарезанных черных маслин без косточек.

Рассмотрим вариант приготовления при порядке выкладывания продуктов, начиная с жидкости. На дно емкости выливают оливковое масло и воду, затем по порядку остальные компоненты (муку всыпают так, чтобы она закрыла жидкость). В разных местах делают небольшие углубления, туда добавляют соль, сахар, в центральное углубление – дрожжи. Выбирают программу, запускают хлебопечку.

Когда замес закончится, тесто вынимают, раскатывают, посыпают нарезанными маслинами, снова замешивают, раскатывают, делают несколько параллельных надрезов в центре. Закрывают полотенцем, дают подняться в 2 раза. Форму с тестом выкладывают в духовку, разогретую до 200 °С, выпекают в течение 20 мин, затем хлеб вынимают, кладут на решетку, обрызгивают водой и дают остыть.

Картофельный хлеб с чесноком. 170 мл картофельного отвара, 40 мл растительного масла, 1½ ст. ложки картофельного пюре, 120 г пшеничной муки (1-й с.), 380 г сухих дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 3 нарезанных зубчика чеснока.

Рассмотрим вариант, когда продукты в емкость печки закладывают, начиная с жидкости. Картофель отваривают, вынимают, разминают в пюре (для теста откладывают часть), а жидкость (в нужном объеме) выливают в емкость хлебопечки, остужают до комнатной температуры, затем добавляют остальные компоненты (кроме соли). В центре делают ямку, туда засыпают дрожжи. Включают программу «Основной». Через 5 мин добавляют соль. Перед окончанием замеса кладут мелко нарезанный чеснок. Можно использовать программу выпечки с добавлением изюма.

Кукурузный хлеб. ⅔ стакана воды из холодильника, 6 ст. ложек холодного молока, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки растительного масла, 2½ стакана муки (в. с.), ½ стакана кукурузной

муки, 1 ч. ложка сухих дрожжей.

Закладывают продукты в соответствии с инструкциями. Выбирают программу «Основной», включают хлебопечку.

Японский молочный хлеб. 210 мл молока, 125 мл сливок (30 % жирности), 1 яйцо (комнатной температуры), 500 г муки (1-й с.), 50 г манки, 25 г сухого молока, 40 г сахара, 7 г соли, 5 г сухих дрожжей.

Яйцо оставляют нагреваться на 20 мин при комнатной температуре. Молоко и сливки подогревают до теплого состояния. Закладывают продукты по инструкции. Выбирают программу «Основной», корочка темная. При замесе проверяют состояние теста (если при замесе тесто пристает ко дну, добавляют муку).

Хлеб «Дарницкий». 300 мл воды, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка меда, 250 г пшеничной муки, 150 г муки ржаной обдирной, 1½ ч. ложки дрожжей, 1½ ч. ложки соли.

Закладывают продукты по инструкции. Выбирают программу «Основной», нажимают кнопку пуска.

Черный хлеб на быстрой закваске. Для закваски: ½ стакана ржаной муки, ½ ст. ложки сахара, 1 ч. ложка дрожжей. Для теста: 1½ стакана пшеничной муки, 1½ стакана ржаной муки, 2 ст. ложки закваски, 1 стакан крепкого чая, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка какао, 1 ч. ложка растворимого кофе, 1½ ч. ложки дрожжей, 1 ч. ложка семян кориандра.

Готовим закваску: замешивают муку, сахар, дрожжи, воду, чтобы получилось жидковатое тесто. Смешивают компоненты в отдельной посуде, накрывают салфеткой, оставляют на 12 ч в тепле, не закрывая.

Все компоненты вместе с закваской загружают в хлебопечку в соответствии с инструкцией. Выставляют программу «Ржаной» или режим для цельнозерновой муки (время приготовления приблизительно 4 ч). После замеса тесто посыпают кориандром.

Горчичный хлеб на кефире. 200 г кефира, 50 г теплой воды, 3 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка готовой горчицы, ½ ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 400 г

пшеничной (или кукурузной) муки (1-й с.).

Все компоненты закладывают в порядке, указанном в инструкции к хлебопечке. Выбирают программу «Основной», корочка темная. Включают хлебопечку.

Русский черный хлеб. 260 мл воды, 30 мл 9%-го уксуса, 25 г растопленного сливочного масла, 1 ч. ложка соли, ¾ ст. ложки сахара, 30 г меда, 25 г какао-порошка без сахара, 5 г растворимого кофе, 280 г пшеничной муки, 70 г ржаной муки, 1 ст. ложка сухих дрожжей.

Все продукты укладывают в контейнер хлебопечки и выставляют программу «Основной», нажимают кнопку пуска.

Тесто для пирожков. 250 мл воды, 3 ст. ложки сухого молока, 1 яйцо, 50–70 г сливочного масла, щепотка соли, 4 ст. ложки сахара, 4 стакана муки, 11 г сухих дрожжей.

Все компоненты для теста выкладывают в емкость согласно инструкции. Выбирают программу «Замес» для любого режима (время замеса – около 30 мин и 1 ч для подъема), нажимают на пусковую кнопку. После завершения процесса получается тесто, из которого можно готовить пирожки, рулеты, булочки.

Безглютеновый рисовый хлеб. 120 мл кефира, 120 мл воды, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 200 г рисовой муки мелкого помола, 200 г картофельного крахмала, 2 ч. ложки сухих дрожжей.

Все компоненты выкладывают в емкость в порядке, описанном в инструкции. Включают программу «Безглютеновый хлеб». Если нет специальной программы, используют программу «Кекс», которую выключают через 15 мин. Тесто получается жидкое. Хлебопечку выключают, тесто оставляют в выключенной печке на 1 ч, а затем включают программу «Выпечка» (1 ч). Все компоненты загружают в емкость хлебопечки.

Хлеб с сыром и колбасой. 1 ч. ложка сухих дрожжей, 440 г пшеничной муки (1-й с.), 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 1½ ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка измельченного чеснока, 260 мл воды, 2 ст. ложки нарезанной сырокопченой колбасы, 2 ст. ложки нарезанного твердого сыра.

Колбасу и сыр режут мелкими кубиками, чеснок измельчают. Все ингредиенты выкладывают в емкость согласно инструкции. Выбирают программу выпечки с автоматическим добавлением изюма или программу «Основной». Если выбирается программа с добавлением изюма, то колбасу и сыр кладут после сигнала, или же начинку выкладывают к концу замеса.

Кулич «Пышный». 450 г муки, 125 г растопленного маргарина, 125 мл молока, 100 г сахара, 2 ч. ложки сухих дрожжей, 2 яйца, 150 г сухофруктов.

Все компоненты закладывают в емкость, устанавливают программу «Основной», нажимают пусковую кнопку.

Хлеб со злаками. 300 мл воды, 1 ч. ложка соли, ½ ч. ложки семян кунжута, ½ ч. ложки кондитерского мака, ½ ч. ложки семян льна, ½ ч. ложки зерен проса, ½ ч. ложки семечек подсолнуха, 20 г цукатов из апельсина, 25 г нарезанного грецкого ореха, 250 г пшеничной муки (1-й с.), 75 г ржаной муки, 75 г цельнозерновой муки, 1 ч. ложка дрожжей.

Все компоненты выкладывают в определенной последовательности, указанной в инструкции хлебопечки, устанавливают режим «Цельнозерновой хлеб», и запускают печку.

Багет с кунжутом. 175 мл теплой воды, 1 ч. ложка сахара, ¾ ч. ложки соли, 250 г муки пшеничной (1-й с.), ¾ ч. ложки сухих дрожжей, 50 г кунжута.

Выкладывают ингредиенты в емкость хлебопечки по инструкции. Устанавливают программу. В конце замеса добавляют кунжут. Затем тесто вынимают, формируют в несколько багетов, выкладывают их в емкость, смачивают водой, делают надрезы, сверху тоже посыпают кунжутом. Устанавливают режим «Выпечка». Включают «Пуск» или «Старт». Можно использовать программу выпечки с добавлением изюма.

Пшеничный хлеб с сыром. 150 г сыра, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 200 г кефира, вода, 630 г пшеничной муки, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки дрожжей.

Масло растапливают. В мерную посуду выливают масло и кефир, вбивают яйца (часть белка оставляют), дополняют водой, чтобы жидкость в общем объеме составляла 500 мл. Муку

смешивают с сахаром и солью в отдельной посуде. Загружают в хлебопечку все компоненты. Выбираем программу «Основной», к концу замеса добавляют нарезанный сыр. Перед выпечкой, после подъема теста верхушку хлеба подрезают ножом и смазывают яйцом. Можно использовать программу выпечки с добавлением изюма.

Хлеб на жидкой закваске. Для опары: 305 г закваски кефирной, 160 г муки пшеничной (в. с.). Для теста: опара, 390 г мука пшеничная (в. с.), 195 г теплой кипяченой воды, 15 г соли, 1 ч. ложка меда, 1 яичный желток.

Готовят закваску: кефир и ржаную муку в равных пропорциях соединяют, в течение 3 суток настаивают, откладывают для теста 305 г. Готовят опару: к закваске добавляют пшеничную муку (в. с.), перемешивают. Затем выкладывают опару в емкость хлебопечки, ставят замешиваться на режим «Тесто», после этого опаре дают в течение 1 ч подняться в 1,5–2 раза. Просеивают муку, смешивают с теплой водой и солью и добавляют к опаре после того, как она поднялась. Вмешивают мед.

Ставят хлебопечку на программу «Тесто», после чего оставляют еще на 30 мин (тесто должно подняться до краев хлебопечки). Выставляют программу «Выпечка» на 1 ч, закрывают хлебопечку, включают пусковую кнопку. Через 1 ч открывают печку, смазывают желтком вершину хлеба, снова выставляют программу «Выпечка» на 10 мин. Затем достают хлеб из емкости, заворачивают в полотенце, оставляют на ночь.

Серый хлеб на закваске. 50 г цельнозерновой закваски, 100 г теплой воды, 100 г пшеничной муки (1-й с.). Для теста: 250 г закваски, 515 г пшеничной муки (1-й с.), 30 г сахара или меда, 12 г соли, 3 ст. ложки сухого молока, 1 г дрожжей, 30 г сливочного масла, 235 г воды.

Готовят закваску и держат ее в тепле 4 ч. Далее выкладывают все составляющие в емкость хлебопечки, устанавливают программу «Основной», запускают хлебопечку. Хлеб получается мелкопористый, но мякиш сухой и упругий.

Хлеб с сыром и приправами. 2½ ч. ложки сухих дрожжей, 500 г муки (в. с.), 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 1½ ст. ложки растительного масла, 330 мл воды, 1 ст. ложка приправ, 100 г тертого сыра.

Все компоненты выкладывают в указанном порядке. Выставляют программу «Основной». Время приготовления – около 4 ч. При быстрой выпечке – 2 ч. Запускают хлебопечку.

Хлеб на кислом молоке. 500 г муки, 4 г сухих дрожжей (1 ч. ложка), 11 г соли, 10 г меда, 17 г сливочного масла, 215 г простокваши из цельного молока, 110 г теплой воды.

Готовят опару из меда, воды, дрожжей, муки. Мед растворяют в воде, добавляют дрожжи и ложку муки (часть муки для теста), перемешивают, оставляют на 10 мин. Загружают в емкость продукты, вливают опару. Устанавливают программу «Основной», выбирают темную корочку (время приготовления – около 3 ч), нажимают на пусковую кнопку.

Пасхальный кулич. 600 г пшеничной муки (1-й с.), 220 г творога (2 % жирности), 300 мл общий объем жидкости – 3 яйца и вода, 2 ст. ложки сухого молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г изюма, 2 ст. ложки меда, 2 г дрожжей, щепотка соли.

В мерочный стакан вбивают яйца, взбивают, затем туда же доливают воды до нужного объема. Жидкость выливают в емкость (если это соответствует инструкции хлебопечки), засыпают сухое молоко, муку, кладут творог, выкладывают кусочки сливочного масла, мед, соль, в углубление кладут дрожжи. Устанавливают программу «Основной». Включают кнопку пуска.

Рецепты выпечки в хлебопечках определенных моделей

Предлагаем рецепты для хлебопечек определенных моделей с учетом режимов и программ. Вес и объем компонентов для теста измеряются мерными стаканами (*стакан*) и ложками (*б. мерная – большая мерная, м. мерная – малая мерная*), которые прилагаются к печкам.

Scarlett

Пшеничный хлеб на сметане. Scarlett-400. Программа «Французский хлеб». Вес готового продукта 750 г. Корочка средняя. Время приготовления 3 ч 20 мин.

Для опары: 225 г воды, 100 г пшеничной муки (1-й с.), 3 г сухих дрожжей, 1 ложка сахара. Для теста: вся опара, 100 г сметаны (20 % жирности), 15 г растительного масла, 350 г пшеничной муки (1-й с.), 8 г соли, 50 г семян подсолнечника.

Готовят опару. Воду нагревают до 40 °С, выливают в емкость хлебопечки. Туда же кладут остальные ингредиенты. Включают режим «Замес» (любая из программ) на 3 мин. Затем печки отключают и оставляют опару на 20 мин. Затем к опаре добавляют все ингредиенты для теста. Включают программу. Семечки всыпают по сигналу печки.

Горчичный хлеб. Scarlett-400. Программа «Основной». Вес готового продукта 1 кг. Корочка темная. Время приготовления 4 ч 15 мин.

330 мл воды, 2 ложки растительного масла, 1 ложка горчицы столовой, 2 ложки сахара, 1 ложка соли, 1 ложка сухих дрожжей, 560 г муки.

Загружают продукты в емкость хлебопечки в порядке, указанном в инструкции. Выбирают программу, запускают хлебопечку.

Овсяный хлеб с яблоком. Scarlett-400. Программа «Французский хлеб». Вес готового продукта 750 г. Корочка средняя. Время приготовления 3 ч 20 мин.

Для опары: **200 г воды, 100 г пшеничной муки (1-й с.), 3 г сухих дрожжей, 10 г сахара. Для теста: вся**

опара, 100 г натертого яблока, 15 г масла растительного, 30 г овсяных хлопьев, 270 г пшеничной муки (1-й с.), 6 г соли.

Готовят опару. Теплую воду выливают в емкость хлебопечки, затем туда же добавляют все ингредиенты. Включают программу «Замес» на 3 мин. Затем хлебопечку отключают и дают опаре подняться в течение 30 мин. Далее добавляют компоненты для теста. Включают программу «Французский хлеб».

«Подсолнух», пшенично-ржаной хлеб с подсолнечными семечками. Scarlett-400. Программа «Французский хлеб». Время приготовления 3 ч 20 мин. Вес готового продукта 750 г. Корочка – средняя.

Для опары: **150 г пшеничной муки (1-й с.), 300 г теплой воды, 3 г сухих дрожжей, 1 ложка сахара. Для теста: вся опара, 250 г пшеничной муки (1-й с.), 50 г ржаной муки, 25 г кунжутного масла (можно льняное, конопляное, подсолнечное, оливковое и др.), 9 г соли, 20 г семечек подсолнуха, 20 г семян льна.**

Готовят опару: в емкость хлебопечки наливают подогретую (20 сек прогрева в микроволновке) воду, затем насыпают муку, дрожжи, сахар. Выставляют замес на 3 мин. Потом дают опаре настояться в течение 20 мин. Затем включают программу. Семечки обжаривают на сухой сковороде, перемешивая. Семена добавляют по сигналу. Готовый хлеб остужают на решетке под полотенцем.

Овсяный хлеб. Scarlett-400. Программа «Французский хлеб». Время приготовления 3 ч 20 мин. Вес готового продукта 750 г. Корочка средняя.

Для опары: **160 г пшеничной муки (1-й с.), 300 г теплой воды, 9 г сахара, 3 г сухих дрожжей. Для теста: вся опара, 200 г пшеничной муки (1-й с.), 90 г овсяных хлопьев, 14 г кунжутного масла, 45 г сметаны 20 %-ной, 7 г. соли.**

Для того чтобы приготовить опару, воду нагревают до теплого состояния, выливают в емкость хлебопечки, сверху засыпают муку, сахар, дрожжи. Включают замес на 3 мин. Затем дают опаре настояться в течение 20 мин. Потом к опаре добавляют муку, перемолотые овсяные хлопья, кунжутное масло, сметану, соль. Выставляют программу. Затем готовый хлеб

остужают на решетке, не укрывая полотенцем.

Хлеб на топленом масле. Scarlett SC-400. Программа «Французский». Корочка средняя, Вес готового продукта 750 г. Время приготовления 3 ч 20 мин.

125 г молока, 125 г воды, 20 г масла топленого, 8 г дрожжей свежих, 380 г пшеничной муки (1-й с.), 20 г сухого молока (или сливок), 8 г соли, 15 г сахара.

Воду, молоко и масло слегка нагревают, затем выливают в емкость хлебопечки. Дрожжи растирают с сахаром, оставляют настаиваться на 10 мин, добавляют в емкость. Сверху добавляют муку, соль, сухое молоко. Включают программу.

Хлеб «Полезный» многозлаковый с отрубями. Scarlett SC-400. Программа «Диетический». Время приготовления 3 ч 30 мин.

400 г пшеничной муки (1-й с.), 50 г пшеничных отрубей, 100 г хлопьев из разных 7 злаков, 1 б. мерная ложка сахара, 1 м. мерная ложка соли, 1 м. мерная ложка дрожжей, 2 б. мерные ложки растительного масла, 330 мл воды.

Все компоненты складывают в емкость хлебопечки и выставляют программу. Включают хлебопечку. В процессе замеса рекомендуется следить за состоянием теста, так как хлопья и отруби гигроскопичны.

Хлеб «Ностальгия» ржано-пшеничный на закваске. Scarlett SC-400. Программа «Диетический». Корочка средняя. Вес готового продукта 550 г. Время приготовления 3 ч 30 мин.

100 мл воды комнатной температуры, 1 м. мерная ложка соли, 1 м. мерная ложка масла растительного, 150 мл ржаной обдирной муки, 1 стакан пшеничной муки, 200 г закваски, ½ м. мерной ложки дрожжей.

Готовят закваску (на ее приготовление уйдет несколько дней – до 5 суток). Первый день: в соотношении один к одному смешивают воду и ржаную муку. Смесь ставят в теплое место, однако температура не должна быть выше 28 °С. Смесь для закваски 3–4 раза в день перемешивают. Второй день: к закваске

добавляют муку ржаную, теплую воду (чтобы объем равнялся тому, который был в первый день). К этому моменту появляются первые маленькие пузырьки, запах еще не изменяется. Третьи сутки: начинается брожение. Снова добавляют воду и ржаную муку (количество добавки можно увеличить). Четвертые сутки: к этому дню в закваске появляется большое количество пузырьков, она становится рыхлой, к ней снова добавляют муку и воду. К утру следующих суток выпекают хлеб с использованием 200 г закваски. Банку с закваской рекомендуется не закрывать плотно. Хранят закваску в холодильнике, при следующей выпечке ее достают, добавляют воду и муку, оставляют на 1,5–3 ч. Если хлеб готовят нечасто, то закваску 1 раз в неделю дополняют водой и мукой, настаивают около 1 ч и снова ставят в холодильник.

Готовят хлеб. Закладывают продукты в указанной в рецепте последовательности. Дрожжи высыпают сверху на закваску (можно попробовать печь без дрожжей, только на закваске). Устанавливают программу, включают хлебопечку. В процессе замеса следят за тестом, чтобы при необходимо добавить немного муки или воды.

Panasonic

Хлеб «Кисломолочный быстрый». Panasonic-02. Программа: «Быстрый». Вес готового продукта 780 г. Время приготовления 2 ч 15 мин.

200 г ржаной обдирной муки, 250 г пшеничной муки (в. с.), 15 г сухого солода, 35 мл кипятка для заваривания солода, 300 г ряженки, 2 м. мерные ложки соли, 8 г сухих дрожжей, 1 б. мерная ложка растительного масла (кунжутное, кукурузное, льняное, конопляное и др.)

Солод заваривают кипятком, затем остужают до температуры тела. Ряженку согревают при комнатной температуре. Солод смешивают с ряженкой, солят. В емкость хлебопечки засыпают дрожжи, затем просеивают муку непосредственно над емкостью, вливают смесь солода и ряженки, сверху наливают растительное масло. Выставляют программу. Включают хлебопечку.

Белый хлеб. Panasonic SD-207. Программа: «Основной». Время приготовления 4 ч.

270 мл воды, 2 б. мерные ложки сметаны или йогурта, 2 б. мерные ложки подсолнечного масла, 3 стакана пшеничной муки, 1¼ м. мерной ложки сухих

дрожжей, 1 б. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сахара.

В емкость хлебопечки выкладывают сметану (или йогурт), добавляют воду, подсолнечное масло, просеивают муку непосредственно над емкостью, затем в центре делают углубление, туда выкладывают дрожжи и по разным сторонам всыпают соль и сахар.

Булка к обеду. Panasonic SD-254. Программа «Bake Rapid» (Быстрая выпечка). Корочка светлая. Время приготовления 1 ч 55 мин.

1½ м. мерной ложки дрожжей, 500 г муки пшеничной (в. с.), 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сахара, 20 г сливочного масла, 220 мл молока, 80 мл воды (используется мерный стакан).

На дно емкости кладут дрожжи, далее равномерно высыпают пшеничную муку. В разных местах делают углубления и всыпают туда соль, сахар. Поверх выкладывают нарезанные тонкие слои сливочного масла. В мерном стакане смешивают молоко и теплую воду (общий объем жидкости 300 мл). Емкость ставят в печку, и выставляют программу. Включают хлебопечку.

Хлеб «Универсальный». Panasonic SD-255. Программа «Основной». Вес готового продукта 1 кг. Размер XL. Цвет корочки темный.

600 г муки, 2 м. мерные ложки дрожжей, 2 м. мерные ложки соли, 2 б. мерные ложки сахара, 2 б. мерные ложки растительного или сливочного масла, 1 яйцо, 2 б. мерные ложки майонеза или сметаны, 360 мл молока.

Кладут сухие дрожжи на дно емкости. Сверху последовательно насыпают муку, соль и сахар. Затем аккуратно вливают молоко, растительное масло, майонез. Выбирают программу, нажимают «Старт».

Белый хлеб. Panasonic SD-255. Программа «Основной». Размер L. Корочка темная. Время приготовления 4 ч.

1½ м. мерной ложки сухих дрожжей, 0,5 кг пшеничной муки (в. с.), 30 г сливочного масла, нарезанного кусочками, 1½ м. мерной ложки соли, 2 б. мерные ложки сахара, 200 мл молока, 130 мл воды

Устанавливают программу, запускают хлебопечку.

Пшеничный хлеб на ржаной закваске. Panasonic SD-255. Программа: «Французский хлеб». Вес готового продукта 1 кг. Время приготовления 6 ч.

100 г закваски, 100 мл теплой воды, 100 г ржаной муки. Для теста: 300 мл теплой воды, 5 б. мерных ложек растительного масла, 1 м. мерная ложка сахара, 1 м. мерная ложка муки, 100 г пшеничной муки (в. с.).

С вечера выставляют хлебопечку на таймер с отсрочкой выпечки. Берут закваску, добавляют к ней теплой воды и ржаной муки, замешивают и сразу отделяют в емкость хлебопечки 220 г (оставшуюся закваску убирают в холодильник). В емкость последовательно добавляют теплую воду, растительное масло, муку, соль, сахар. Устанавливают программу «Французский хлеб» с отсрочкой 3 ч, запускают хлебопечку.

«Обычный белый хлеб». Panasonic SD-255. Программа базовая. Размер L.

500 г муки, 1½ м. мерной ложки дрожжей, 330 мл воды.

На дно кладут дрожжи, насыпают равномерно муку, в разные места насыпают соль и сахар, сверху – масло, воду. Выставляют нужный режим и запускают хлебопечку.

Быстрый хлеб с отрубями. Panasonic SD-255. Программа «Быстрый». Вес готового продукта 720–740 г. Время приготовления 2 ч 10 мин.

210 г пшеничной муки (в. с.), 200 г ржаной обдирной муки, 15 г сухого солода, 50 мл кипятка для заваривания солода, 100 мл теплой воды, 1½ б. мерной ложки квасного сусла, 7 г сухих дрожжей, 1½ м. мерной ложки соли среднего помола, 170 мл 3-дневной ряженки, 40 г отрубей, 1 б. мерная ложка растительного масла.

Солод заваривают кипятком, дают остыть. Ряженка должна быть комнатной температуры. Остывший до теплого состояния солод смешивают с ряженкой и теплой водой, затем добавляют соль и квасное сусло. Всыпают дрожжи на дно емкости, просеивают муку непосредственно в емкость, сверху всыпают 40 г ржаных диетических формованных отрубей. Вливают смешанную

жидкость, сверху наливают растительное масло. Включают программу.

Хлеб «Вкусный». Panasonic SD-255. Программа «Пельмени» (для замеса), программа «Ржаной».

300 г муки пшеничной (в. с.), 250 г муки грубого помола, 50 г муки гречневой, 1 б. мерная ложка сахара, 2 м. мерные ложки соли, 15 г растительного масла, 5 г дрожжи сухие, 435 мл воды.

Все компоненты по рецепту и инструкции загружают в емкость. Включают сначала программу «Пельмени» и замешивают тесто. Затем выключают программу «Пельмени» и включают программу «Ржаной». Пока хлебопечка выравнивает температуру, тесто в это время всходит.

Батон «Манный». Panasonic SD-255. Программа «Основной». Размер средний. Корочка светлая.

400 г муки пшеничной (в. с.), 10 г крупы манной, 1½ м. мерной ложки соли, 1½ б. мерной ложки сахара, 2 м. мерная ложки сухих дрожжей, 330 мл воды, 1½ б. мерной ложки растительного масла, 5 нарезанных зубчиков чеснока.

На дно формы кладут соль, сахар, дрожжи. Всыпают манную крупу, муку. Нарезают чеснок и выкладывают равномерно сверху, вливают воду, затем масло. Включают программу.

Хлеб молочный на опаре. Panasonic SD-255. Программа «Основная». Размер L. Корочка светлая. Время приготовления 4 ч 10 мин.

1½ м. мерной ложки сухих дрожжей, 550 г пшеничной муки (1-й с.) – из них 150 г для опары, 1 м. мерная ложка соли, 2 б. мерные ложки сахара, 1 яйцо, 270 мл молока (130 мл для опары), 20 г сливочного масла, 2 б. мерные ложки растительного масла.

Готовят опару. В емкость хлебопечки кладут дрожжи, 150 г муки, сахар, 130 мл молока. Включают программу «Пельмени» на 10 мин. Готовят тесто. Загружают в емкость опару, оставшуюся муку и остальные компоненты. Выбирают программу «Основной». Включают «Старт». Хлеб после сигнала об окончании готовки остужают на решетке.

Хлеб для тостов. Panasonic SD-255. Программа «Основная». Размер буханки «М». Корочка средняя.

1½ м. мерной ложки дрожжей сухих, 380 г муки пшеничной (в. с.), 1 м. мерная ложка соли, 2 б. мерные ложки сахара, 30 г масла растительного, 250 мл воды.

Выкладывают все компоненты в емкость хлебопечки согласно рекомендации производителя: сначала сухие, а затем жидкие составляющие. Выбирают программу и нажимают «Старт».

Булка с шафраном и зирой. Panasonic SD-255. Программа «Французский». Время приготовления 6 ч.

8 г прессованных дрожжей, 400 г пшеничной муки (1-й с.), 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сливочного масла, 1 м. мерная ложка зиры (кумин), ½ м. мерной ложки щафрана, 300 мл воды.

В теплой воде замачивают шафран, и дают ему постоять 2 ч. Согласно инструкции, в емкость хлебопечки кладут муку, соль, масло, зиру и заливают воду с подготовленным шафраном. Выбирают программу и нажимают «Старт».

Батон по-итальянски. Panasonic SD-255. Программа «Французский».

1 м. мерная ложка сухих дрожжей, 400 г пшеничной муки (в. с.), 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сухого молока, 1 б. мерная ложка растительного масла, 280 мл воды. Еесли нет сухого молока, можно заменить его обычным молоком в учетом неизменного общего количества жидкости.

Выкладывают все компоненты в емкость хлебопечки: дрожжи, муку, соль, масло, далее жидкие ингредиенты: воду и молоко наливают сверху. Выбирают программу и нажимают «Старт».

Хлеб на сыворотке пшенично-ржаной. Panasonic SD-256. Программа «Основной». Размер L (Large), Корочка средняя. Время приготовления 4 ч.

1½ м. мерной ложки сухих дрожжей, 450 г муки пшеничной (в. с.), 2 м. мерные ложки соли, 1 б. мерная ложка сахара, 110 г ржаной обдирной муки, 200 мл молочной сыворотки, 100 мл воды.

Все компоненты выкладываются в емкость по порядку,

указанному в рецепте. Перед тем как добавить жидкие элементы, сыворотку и воду смешивают в отдельной посуде и потом аккуратно добавляют в муку. Выбирают программу и нажимают «Старт».

Хлеб «Оливковый» (пшенично-ржаной с оливками). Panasonic SD-257. Программа «Французский хлеб». Вес готового продукта 620 г. Время приготовления 6 ч.

400 г пшеничной муки (в. с.), 50 г ржаной обдирной муки, 1 м. мерная ложка (11 г) сухих или живых дрожжей, 240 мл сыворотки, 70 мл жидкости из-под маслин, 1 м. мерная ложка соли, 10–15 шт. маслин без косточек.

Маслины из баночки разрезают пополам. Используют жидкость из банки с маслинами. Рассмотрим вариант использования живых дрожжей. Дрожжи кладут в емкость хлебопечки последними. Выбирают программу и нажимают «Старт». *(Примеч.: рекомендуется следить за балансом жидкости и муки в тесте при замесе.)*

Хлеб «Молочко». Panasonic SD-257. Программа «Французский хлеб». Корочка темная.

1½ м. мерной ложки сухих дрожжей, 500 г муки, 1½ м. мерной ложки соли, 2 б. мерные ложки сахара, 2 б. мерные ложки растительного масла, 350 мл молока комнатной температуры.

Все компоненты выкладывают в емкость хлебопечки. Выставляют программу. Нажимают «Старт».

Хлеб на манке. Panasonic SD-257. Программа «Основной». Размер L. Корочка темная.

1½ м. мерной ложки сухих дрожжей, 400 г пшеничной муки (в. с.), 100 г манки, 1½ м. мерной ложки соли, 1½ б. мерной ложки сахара, 2 б. мерные ложки оливкового масла, 330 мл теплой воды.

Закладывают продукты в емкость, сначала кладут сухие компоненты, масло, воду. Ставят емкость в печку, устанавливают программу. Нажимают «Старт».

Хлеб картофельный. Panasonic SD-257. Программа «Основной». Время приготовления4 ч.

470 г пшеничной муки (в. с.), 90 г картофельное пюре, 20 г растительного масла, 1½ б. мерной ложки сахара, 1½ м. мерной ложки соли, 310 мл воды, 1½ м. мерной ложки сухих дрожжей.

Закладывают продукты в емкость, сначала кладут сухие компоненты, масло, воду. Ставят емкость в печку, устанавливают программу. Нажимают «Старт».

Цельнозерновой хлеб с семечками. Panasonic SD-257. Программа «Выпечка с автоматическим добавлением изюма». Размер М.

1 м. мерная ложка сухих дрожжей, 200 г пшеничной муки (1-й с.), 200 г цельнозерновой муки, 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сахара, 1½ б. мерной ложки растительного масла, 280 мл воды, 40 г семечек подсолнечника, 40 г семечек кунжута.

Закладывают продукты в емкость, сначала кладут сухие компоненты, масло, воду. Ставят емкость в печку, устанавливают программу. Нажимают «Старт».

Хлеб «Аристократ» пшенично-ржаной. Panasonic CD-257. Программа «Французский хлеб». Вес готового продукта 700 г. Размер «М».

300 г пшеничной муки (1-й с.), 100 г обдирной ржаной муки, 1 м. мерная ложка соли, 30 г сливочного масла (комнатной температуры, нарезанного кусочками), 1 м. мерная ложка дрожжей, 305 мл воды, 1 б. мерная ложка ферментированного солода, 1 м. мерная ложка молотого кориандра.

Смешивают в посуде пшеничную муку и ржаную муку, добавляют сухого солода, кориандр (или другие специи). Согласно инструкции к хлебопечке, выкладывают компоненты в емкость (сливочное масло должно быть комнатной температуры). Включают программу.

Хлеб с изюмом. Panasonic SD 2500. Программа «Обычный с изюмом». Вес готового продукта 730 г. Размер М. Корочка средняя. Время приготовления 4 ч.

1 м. мерная ложка сухих дрожжей, 400 г пшеничной муки (в. с.), 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка

сахара, 20 г сливочного масла, 260 мл воды, 80 г изюма.

Закладка компонентов по инструкции к хлебопечке: сначала сухие продукты, потом жидкость. Включают программу. После сигнала хлебопечки кладут изюм.

Столовый хлеб «Быстрый». Panasonic SD-2500. Программа «Основной быстрый». Время приготовления 2 ч.

2½ м. мерной ложки дрожжей, 3 мерных стакана муки, 2½ м. мерной ложки соли, 2 б. мерные ложки сахара, 2 б. мерные ложки растительного масла, 370 мл воды.

Все компоненты выкладывают по порядку, начиная с дрожжей, затем закрывают хлебопечку и выставляют нужную программу и режим. В этой же программе можно добавлять орехи, семечки, мак, сухой чеснок, лук, укроп, кунжут и прочие сухие добавки.

Пирог с орехами. Panasonic SD 2501. Программа «Выпечка с автоматическим добавлением изюма». Вес готового продукта 750 г. Время приготовления 3 ч 45 мин.

85 мл молока, 2 яйца, 160 г сливочного масла, 1 м. мерная ложка соли, 70 г сахара, 390 г пшеничной муки (1-й с.), 2½ м. мерной ложки сухих дрожжей, 40 г миндальных орехов, 110 г изюма.

Изюм вымачивают в воде или белом вине. Выкладывают в емкость все продукты в следующем порядке: молоко, яйца, размягченное сливочное масло, соль, сахар. Затем добавляют муку и дрожжи. Загружают изюм в специальное отделение. Выбирают программу. Нажимают кнопку пуска. После сигнала об окончании выпечки пирог оставляют остывать на решетке.

Хлеб на отваре. Panasonic SD 2501. Программа «Основной». Вес готового продукта 750 г. Корочка средняя.

300 мл картофельного отвара, 3 б. мерные ложки растительного масла, 1½ м. мерной ложки соли, 2 б. мерные ложки сахара, 400 г пшеничной мука (1-й с.), 1½ м. мерной ложки сухих дрожжей.

Все продукты загружают в емкость хлебопечки в необходимой

последовательности. Выбирают программу, нажимают кнопку пуска.

Белый хлеб с семечками. Panasonic SD 2501. Программа «Выпечка с автоматическим добавлением изюма». Вес готового продукта 750 г. Корочка средняя. Размер XL. Время приготовления 4 ч.

2 м. мерные ложки сухих дрожжей, 600 г пшеничной муки, 2 м. мерные ложки соли, 2 б. мерные ложки сахара, 370 мл воды, 2 б. мерные ложки растительного масла, 100 г очищенных семечек.

Согласно инструкции хлебопечки, на дно емкости насыпают дрожжи, сверху выкладывают муку, затем соль, сахар, заливают водой, добавляют растительное масло, в специальное отделение кладут семечки. Выставляют программу и запускают печку в работу.

Сметанный хлеб. Panasonic SD 2501. Вес готового продукта 600 г, корочка средняя. Программа «Основной».

125 г сметаны, ½ стакана кефира, 3 стакана муки, 1 м. мерная ложка соли, 3 б. мерные ложки сахара, 3 б. мерные ложки сливочного масла, 2 м. мерные ложки сухих дрожжей.

Закладывают компоненты согласно инструкции. Выбирают режим. Включают хлебопечку. Нажимают кнопку пуска.

Кефирный хлеб. Panasonic SD 2501. Программа «Основной». Корочка средняя.

1½ б. мерной ложки оливкового масла, 200 мл кефира, 135 мл воды, 1½ м. мерной ложки соли, 1 б. мерная ложка сахара, 1½ м. мерной ложки дрожжей, 550 г муки.

В хлебопечку выкладывают компоненты в соответствии с инструкциями. Выставляют программу, нажимают «Пуск». (*Примеч.: изделие получается высоким, но имеет плотный мякиш.)*

Хлеб с сыром. Panasonic SD 2501. Программа «Основной». Корочка средняя. Время приготовления 3 ч.

300 мг холодной воды, 2 б. мерные ложки сухого молока, 100 г нарезанного маленькими кубиками сыра, 1 б. мерная ложка сахара, 1 м. мерная ложка

соли, 30 г сливочного масла, 3 м. стакана муки, 1½ м. мерной ложки дрожжей.

В емкость выкладывают продукты по инструкции. Выбирают программу. Запускают хлебопечку.

Черный хлеб. Panasonic SD 2501. Программа «Быстрый хлеб». Размер средний. Время приготовления 2 ч.

1½ м. мерной ложки сухих дрожжей, 1 б. мерная ложка отрубей, 6 б. мерных ложек геркулеса, 180 г ржаной муки, 180 г пшеничной муки (1-й с.), 2 б. мерные ложки сахара, 2 м. мерные ложки соли, тмин и кориандр, 2 б. мерные ложки растительного масла, 270 мл жидкости (можно использовать воду, сыворотку, картофельный отвар), 1 б. мерная ложка концентрата кваса.

Все компоненты по инструкции закладывают в емкость хлебопечки, устанавливают программу. Нажимают пусковую кнопку.

Пшенично-ржаной хлеб с семечками льна. Panasonic SD 2501. Программа приготовления «Французский хлеб». Время приготовления 6 ч.

1 м. мерная ложка сухих дрожжей, 2 м. мерные ложки сахара, 1 м. мерная ложка соли, 180 г пшеничной муки, 120 г ржаной обдирной муки, 1 б. мерная ложка семечек льна, 1 б. мерная ложка сливочного масла, 230 мл воды.

Компоненты помещают в хлебопечку в порядке, как указано в рецепте. Включают программу.

Хлеб на квасе. Panasonic SD 2501. Программа «Ржаной». Время приготовления 3 ч 30 мин.

2 м. мерные ложки сухих дрожжей, 300 г пшеничной муки, 260 г ржаной муки, 1½ м. мерной ложки соли, 1½ б. мерной ложки сахара, 1 б. мерная ложка тмина, 400 мл негазированного кваса.

Все компоненты выкладывают в емкость хлебопечки согласно инструкции к печке. Включают кнопку пуска.

«Заварной». Panasonic SD 2501. Программа «Ржаной». Время приготовления 3 ч 30 мин.

2 м. мерные ложки сухих дрожжей, 225 г пшеничной муки, 325 г ржаной муки, 1½ м. мерной ложки соли, 2 б. мерные ложки растительного масла, 4 б. мерные ложки (40 г) ржаного солода, 80 мл кипятка для солода, 2 б. мерные ложки меда, 1 м. мерная ложка кориандра, 330 мл воды.

Выкладывают продукты по порядку, предусмотренному в инструкции. Кориандр засыпают при замесе.

Хлеб с семечками. Panasonic SD 2501. Режим выпечки с изюмом. Размер XL. Корочка средняя. Время приготовления 4 ч.

2 м. мерные ложки сухих дрожжей, 600 г пшеничной муки (1-й с.), 2 м. мерные ложки соли, 2 б. мерные ложки сахара, 370 мл воды, 2 б. мерные ложки растительного масла, 100 г очищенных семечек.

На дно емкости хлебопечки насыпают дрожжи, засыпают мукой, сверху муки насыпают соль, сахар, заливают водой, добавляют растительное масло, воду. В диспенсер кладут семечки.

Ржаной хлеб с орехами. Panasonic SD 2501. Программа приготовления «Цельнозерновой». Размер XL. Корочка средняя. Время приготовления 4 ч.

2 м. мерные сухих дрожжей, 600 г пшеничной муки (1-й с.), 2 м. мерные ложки соли, 2 б. мерные ложки сахара, 370 мл вода, 2 б. мерные ложки растительного масла, 100 г нарезанных грецких орехов.

На дно емкости хлебопечки высыпают дрожжи, засыпают мукой, поверх муки насыпают соль, сахар, заливают водой, растительным маслом. Включают программу.

Черный хлеб на быстрой закваске. Panasonic SD 2501. Программа «Ржаной». Время приготовления 3 ч 40 мин.

Для хлеба: **1½ стакана пшеничной муки, 1½ стакана ржаной муки 2 б. мерные ложки с верхом закваски, 1 стакан остывшего крепкого чая, 1 б. мерная ложка растительного масла, 2 б. мерные ложки сахара, 2 м. мерные ложки соли, 1 м. мерная**

ложка какао, 1 м. мерная ложка растворимого кофе, 1½ м. мерной ложки дрожжей. Для закваски: ½ стакана ржаной муки, ½ б. мерной ложки сахара, 1 м. мерная ложка дрожжей, вода (тесто должно быть жидковатым).

Готовят закваску. Смешивают все в посуде, накрывают полотенцем, оставляют на 12 ч в теплом месте. Затем отделяют достаточное количество закваски, остальное нужно убрать в холодильник.

Готовят хлеб. Закваску и остальные компоненты выкладывают в хлебопечку по порядку. Включают программу.

Хлеб «Медово-манный» пшеничный. Panasonic SD 2501. Программа «Основной». Размер XL. Корочка средняя. Вес готового продукта 970 г.

500 г пшеничной муки (в. с.), 80 г (8 б. мерных ложек) манной крупы, 55 г меда, 345 мл воды, 2 б. мерные ложки сыворотки, 1 б. мерная ложки кефира, 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка растительного масла, 1 б. мерная ложка семян льна, 3 б. мерные ложки семян подсолнуха, 1½ м. мерной ложки дрожжей.

С водой смешивают сыворотку и кефир. Включают программу. При замесе при необходимости добавляют муку или воду.

Все рецепты, предложенные для конкретных моделей, можно использовать и в других хлебопечках с учетом инструкций и подбирая подходящий режим.

Молочный хлеб. Panasonic SD-2501. Программа «Основной хлеб». Время приготовления 4 ч 5 мин. Размер М. Корочка темная.

1 м. мерная ложка сухих дрожжей, 400 г пшеничной муки, 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сахара, 1 б. мерная ложка (15 г) сливочного масла, 260 мл молока.

Для приготовления на дно формы высыпают сухие дрожжи (можно использовать пакетик сухих дрожжей, рассчитанный на 500 г муки). Сверху выкладывают пшеничную муку, солят, сахарят, наливают молоко, кладут сливочное масло. Устанавливают размер, цвет корочки, программу и режим. Включают хлебопечку.

Пшеничный хлеб. Panasonic SD-2501. Программа «Основной хлеб». Размер «М». Корочка темная. Время приготовления 4 ч 5 мин.

1 м. мерная ложка сухих дрожжей, 400 г пшеничной муки, 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сахара, 1 б. мерная ложка растительного масла, 260 мл воды.

Сначала всыпают сухие дрожжи (подходит пакетик 7 г). Сверху – пшеничная мука, потом соль и сахар равномерно посыпают, заливают водой, затем масло (оно должно расположиться верхним слоем, не смешиваясь на этом этапе с мукой и дрожжами). Устанавливают все параметры и режимы, запускают программу.

Овсяный хлеб «Столовый». Panasonic SD-2501. Программа «Основной хлеб». Корочка средняя. Время приготовления 4 ч.

10 г прессованных свежих дрожжей (или 1½ м. мерной ложки сухих дрожжей), 385 г пшеничной муки (1-й с.), 115 г мелких овсяных хлопьев, 2 м. мерные ложки соли, 1½ б. мерной ложки сахара, 1½ б. мерной ложки сухого молока, 3 б. мерные ложки растительного масла, 310 мл воды (для точного определения объемов используют мерный стакан).

Теплую воду выливают в емкость хлебопечки. Свежие дрожжи взвешивают, крошат и растворяют в воде. Муку взвешивают, просеивают прямо в емкость хлебопечки. Овсяные хлопья насыпают сверху. По сторонам массы делают углубления и равномерно всыпают туда соль и сахар, сухое молоко, растительное масло (его можно заменить на сливочное масло). Выставляют режим, включают программу.

Пшеничный хлеб на каждый день. Panasonic SD-2501. Программа «Основной». Вес готового продукта 750 г. Время приготовления 4 ч. Размер L. Цвет корочки средний.

1½ м. мерной ложки сухих дрожжей (или 10 г свежих дрожжей), 500 г пшеничной муки, 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сахара, 1 б. мерная ложка растительного масла (или 30 г сливочного масла), 330 мл воды, 1½ б. мерной ложки сухого молока.

Воду и растительное масло выливают на дно емкости хлебопечки. Свежие дрожжи крошат в воду, перемешивают, сверху насыпают муку, сахар, соль, посыпают сухим молоком. Выставляют программу. Нажимают пусковую кнопку.

«Квасной хлеб» ржано-пшеничный. Panasonic SD-2501. Программа «Ржаной хлеб». Время приготовления 3 ч 30 мин.

2 м. мерные ложки дрожжей сухих или 1 пакетик (11 г), 390 г ржаной муки, 150 г пшеничной муки, 1½ м. мерной ложки соли, 1½ б. мерной ложки сахара, 1 б. мерная ложка растительного масла, 400 мл кваса.

На дно емкости хлебопечки насыпают сухие дрожжи. (*Примеч.: 11 г (содержимое пакетика) дрожжей подходит для 1000 г муки для теста легкого, пористого или для 500 г муки для теста тяжелого, менее пористого, такого как ржаное.)* Затем добавляют ржаную, пшеничную муку, сахар и соль, квас, растительное масло. Выставляют программу.

Ржаной хлеб. Panasonic SD-2501. Программа «Основной». Размер М. Корочка средняя. Время приготовления 4 ч.

2 м. мерные ложки сухих дрожжей, 150 г ржаной муки, 250 г пшеничной муки, 1 б. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сахара, 1 м. мерная ложка разрыхлителя, 1 б. мерная ложка концентрата квасного сусла, 260 мл воды, 1½ б. мерной ложки подсолнечного масла.

Выкладывают в емкость хлебопечки по порядку: дрожжи, муку ржаную и пшеничную, соль, сахар, разрыхлитель, растворенный в 1 ложке воды концентрат квасного сусла, подсолнечное масло. Выбирают программу и включают хлебопечку.

Ржано-пшеничный хлеб на воде. Panasonic SD-2501. Программа «Ржаной хлеб». Время приготовления 3 ч 30 мин.

2 м. мерные ложки сухих дрожжей, 390 г ржаной муки, 150 г пшеничной муки, 1 м. мерная ложка соли, 1½ м. мерной ложки сахара, 1 б. мерная ложка растительного масла, 400 мл воды.

На дно емкости хлебопечки насыпают сухие дрожжи (можно

использовать пакетик 11 г на 500 г муки для тяжелого ржаного теста). Затем всыпают ржаную муку, пшеничную муку, соль, сахар, наливают воду, растительное масло. Запускают программу.

Сыро-ветчинный хлеб с отрубями. Panasonic SD-2501. Программа «Основной с изюмом». Размер L. Корочка средняя. Время приготовления 4 ч.

1½ м. мерной ложки сухих дрожжей, 475 г пшеничной муки, 25 г ржаных отрубей, 2 м. мерные ложки соли, 2 м. мерные ложки сахара, 2 б. мерные ложки растительного масла, 3 б. мерные ложки мелко нарезанной ветчины, 2½ б. мерной ложки натертого твердого сыра, 1 зубчик нарезанного чеснока, 330 мл воды.

На дно емкости высыпают дрожжи, затем пшеничную муку, соль, сахар, растительное масло. Сыр натирают на терке, чеснок нарезают или натирают, ветчину мелко режут, добавляют в хлебопечку после сигнала. Включают программу.

Сырный хлеб с зеленью. Panasonic SD-2501. Программа «Основной». Вес готового продукта 790 г. Время приготовления 3 ч 20 мин.

2 м. мерные ложки дрожжей, 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сахара, 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 1 б. мерная ложка растительного масла, 1 б. мерная ложка сухой зелени (нарезанный и засушенный укроп, петрушка, зеленый лук), 50 г натертого сыра, 300 мл воды.

Все компоненты, начиная с дрожжей, выкладывают по порядку в емкость хлебопечки. Запускают программу.

Хлеб «Очень быстрый». Panasonic SD-2501. Программа «Основной быстрый». Время приготовления 1 ч 55 мин.

270 мл теплой воды, 11/3 б. мерной ложки молока сухого, 11/3 б. мерной ложки сахара, 1 м. мерная ложка соли, 380 г пшеничной муки, 3 м. мерные ложки сухих дрожжей, 3 б. мерные ложки растительного масла.

Все продукты выкладывают в емкость по инструкции к хлебопечке. Выставляют режим. Включают хлебопечку.

Французский хлеб пшеничный. Panasonic SD-2501. Программа «Французский хлеб». Время приготовления 6 ч.

1 м. мерная ложка сухих дрожжей, 400 г пшеничной муки, 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка (15 г) сливочного масла, 280 мл молока.

На дно емкости кладут сухие дрожжи (можно использовать пакетик с 7 г дрожжей на 500 г муки). Засыпают пшеничную муку, посыпают солью, сверху кладут кусочки сливочного масла. Вместо молока можно использовать 1½ ст. ложки сухого молока с 280 мл воды. Запускают программу.

Хлеб из разной муки. Panasonic SD-2501. Программа «Основной». Размер L. Корочка темная. Время приготовления 4 ч 5 мин.

1½ м. мерной ложки сухих дрожжей, 300 г пшеничной муки, 6 б. мерных ложек (60 г) кукурузной муки, 6 б. мерных ложек мелких овсяных хлопьев (гречневых, ячменных), 2 м. мерные ложки соли, 2 б. мерные ложки сахара, 2 б. мерные ложки (30 г) сливочного масла, 270 мл молока.

Можно использовать пакетик дрожжей (11 г для 500 г муки при тяжелом тесте). Дрожжи высыпают на дно хлебопечки, сверху засыпают кукурузную муку, мелкие хлопья (размеры хлопьев около 3 мм). Затем добавляют пшеничную муку, соль, сахар, вливают молоко, нарезанное на маленькие кусочки масло. Устанавливают программу и включают хлебопечку.

Хлеб «Апельсин». Panasonic SD-2501. Программа «Основной». Корочка средняя. Вес готового продукта 850 г. Время приготовления 4 ч.

1½ м. мерной ложки сухих дрожжей, 500 г пшеничной муки (в. с.), 3 б. мерные ложки кокосовой стружки, ¼ м. мерной ложки порошка ванили, корицы, кардамона, 1 м. мерная ложка соли, 4 б. мерные ложки сахара, 200 мл сока апельсина, 130 мл жидкости (от чайного гриба или воды), 30 г сливочного масла.

Сначала в емкость выкладывают сухие компоненты, затем жидкие, выкладывают масло, нарезанное кусочками. Включают программу.

Хлеб молочный с изюмом. Panasonic SD-2501. Программа «Основной хлеб с изюмом». Размер L. Корочка средняя. Время приготовления 4 ч.

¾ м. мерной ложки сухих быстродействующих дрожжей, 500 г пшеничной хлебопекарной муки (в. с.), 1 м. мерная ложка соли, 2 б. мерные ложки сахара, 30 г сливочного масла, 310 мл молока, 20 мл отфильтрованной воды, 100 г изюма без косточек, светлого (мерный стакан – 310 мл).

Муку просеивают в емкость хлебопечки, добавляют сахар и соль, заливают молоко и воду, используя. Предварительно промытый и высушенный изюм кладут в диспенсер. Выставляют программу, производят замес теста. Затем добавляют дрожжи, делают в тесте углубление и вливают растительное масло. После сигнала об окончании выпечки хлеб выкладывают на решетку, где он остывает под полотенцем.

Хлеб из мучной смеси на простокваше. Panasonic SD-2501. Программа «Ржаной». Размер М. Время приготовления 5 ч.

1 м. мерная ложка дрожжей, 150 г пшеничной муки, 200 г цельнозерновой муки, 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сахара, 1 б. мерная ложка (20 г) сливочного масла, 120 г простокваши, 140 мл молока.

Все компоненты кладут в емкость хлебопечки в порядке, предусмотренном инструкцией: дрожжи, соль, сахар, просеянную муку (цельнозерновую, потом пшеничную), масло, молоко, и наливают простоквашу (или йогурт). Затем настраивают программу и включают хлебопечку.

Яичный хлеб с чесноком, сыром и зеленью. Panasonic SD-2501. Программа «Основной хлеб с изюмом». Время приготовления 4 ч. Вес готового продукта 750 г. Корочка средняя.

1½ м. мерной ложки дрожжей, 500 г пшеничной муки, 2 м. мерные ложки соли, 2 б. мерные ложки сахара, 2 б. мерные ложки сухого молока, 2 б. мерные ложки сливочного масла, 2 яйца, 230 мл воды, 4–5 зубчиков чеснока, 1 б. мерная ложка нарезанной зелени, 1 б. мерная ложка натертого сыра.

Все компоненты по порядку, как указано в инструкции к хлебопечке, укладывают в емкость. В диспенсер помещают натертый сыр, нарезанную зелень и укроп. Запускают программу.

Хлеб «Яичный». Panasonic SD-2501. Программа «Основной хлеб». Время приготовления 4 ч 5 мин. Размер М. Корочка средняя.

1 м. мерная ложки сухих быстродействующих дрожжей, 400 г пшеничной муки, 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сахара, 25 г сливочного масла, 2 яйца, 160 мл молока.

На дно емкости хлебопечки высыпают сухие дрожжи (можно высыпать пакетик дрожжей 7 г). Равномерно сверху засыпают пшеничную муку, соль, сахар, заливают молоком, яйцами, затем выкладывают сливочное масло. Устанавливают нужную программу, включают хлебопечку.

Гречишно-пшеничный хлеб с семечками. Panasonic SD-2501. Программа «Ржаной». Вес готового продукта 750 г. Время приготовления 6 ч.

370 мл молока, 15 г (1 б. мерная ложка) сливочного масла, 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сахара, 300 г пшеничной муки (в. с.), 100 г гречневой муки, 1½ м. мерной ложки дрожжей, 1 б. мерная ложка семечек подсолнечника.

Все продукты выкладывают в емкость хлебопечки по порядку. Включают программу. *(Примеч.: тесто получится плотным и влажным, подъем происходит медленно, а готовый хлеб получается плотным.)*

Хлеб с горчицей. Panasonic SD-2502. Программа «Основной». Размер М. Корочка средняя. Время приготовления 3 ч 30 мин.

450 г пшеничной муки (в. с.), 1 м. мерная ложка соли, 2 б. мерные ложки сахара, 1 б. мерная ложка столовой горчицы, 20 г сливочного масла, 2 б. мерные ложки горчичного масла, 280 мл молока, 1½ м. мерной ложки(или 7 г) дрожжей.

Все составляющие выкладывают по порядку в емкость. Дрожжи сухие кладут в диспенсер (если дрожжи свежие, то размачивают их в молоке в начале замеса). После сигнала о готовности оставляют хлебопечку на 15 мин на подогреве, затем

нажимают кнопку «Стоп».

Хлеб «Обеденный». Panasonic SD-2502. Программа «Основной». Размер XL. Корочка темная. Время приготовления 4 ч 5 мин.

600 г пшеничной муки (в. с.), 2 м. мерные ложки соли, 2 б. мерные ложки сахара, 2 б. мерные ложки растительного масла, 370 мл воды, 2 м. мерные ложки дрожжей.

Выкладывают сухие ингредиенты (кроме сухих дрожжей) в емкость хлебопечки. Затем вливают воду и растительное масло. Помещают сухие дрожжи в диспенсер. Ставят емкость в хлебопечку. Выбирают программу, запускают хлебопечку. После сигнала о готовности хлеб оставляют остывать на решетке.

Хлеб на простокваше с отрубями. Panasonic SD-ZB 2502. Программа приготовления «Быстрая выпечка». Корочка темная. Размер L. Время приготовления 2 ч.

330 мл домашней простокваши, 1½ б. мерной ложки подсолнечного масла, 500 г пшеничной муки (в. с.), 3 б. мерные ложки пшеничных отрубей, 1 м. мерная ложки соли, 1 б. мерная ложка сахара, 1½ м. мерной ложки дрожжей, 2 б. мерные ложки кунжута.

Загружают все компоненты в емкость хлебопечки по порядку согласно рецептуре. Дрожжи кладут в диспенсер для дрожжей. Устанавливают программу. Включают кнопку пуска. После замеса посыпают тесто кунжутом.

Kenwood

Хлеб с базиликом. Kenwood BM 250. Программа «Французский». Вес готового продукта 300 г. Время приготовления 3 ч 13 мин (или 2 ч 30 мин в программе «Быстрый хлеб»).

150 мл воды (или пива, овощного отвара, чая), 210 г пшеничной муки (в. с.), ½ м. мерной ложки соли, 1 м. мерная ложка сахара, ½ м. мерной ложки дрожжей, 2 м. мерные ложки базилика.

Все помещают в емкость по порядку. Включают программу.

Луковый хлеб. Kenwood BM 250. Программа

«Традиционный хлеб». Время приготовления 3 ч 15 мин. Вес 750 г.

1 луковица, 325 мл молока, 2 м. мерные ложки соли, 2 м. мерные ложки сахара, 1 яйцо, 350 г муки, 1 пакетик (11 г) сухих дрожжей.

Лук очищают, нарезают, обжаривают. По инструкции в емкость сначала закладываются все жидкие ингредиенты, а затем насыпают муку с дрожжами, поджаренный лук. Выставляют программу, включают хлебопечку.

Кекс королевский. Kenwood BM350. Программа «Выпечка». Время готовки 2 ч.

2–3 яйца, 12 б. мерных ложек сахара, 12 б. мерных ложек муки, 2 м. мерные ложки разрыхлителя (соды), 12 б. мерных ложек растительного масла (можно смешать растительное масло со сметаной, кефиром), какао, мак, изюм по вкусу.

Готовят тесто. Смешивают все продукты, добавляют погашенную соду, взбивают. Делят тесто на три части: в первую добавляют какао, во вторую часть – мак, в третью – изюм. Первую часть теста выливают в емкость, на нее в центр льют сначала вторую часть теста, потом третью. Выбирают программу, нажимают кнопку пуска.

Кулич. Kenwood BM350. Программа «Основной». Вес готового продукта 1 кг. Время приготовления 3 ч 20 мин.

2½ м. мерной ложки дрожжей, 450 г муки, ½ м. мерной ложки соли, 6 б. мерных ложек сахара, 1 пакетик ванилина, 6 б. мерных ложек подсолнечного масла, 3 яйца, 100 мл воды, орехи, изюм; яблоко, натертое на крупной терке.

Закладывают продукты согласно инструкции. Включают программу, запускают хлебопечку.

Хлеб «Приятный». Kenwood BM350. Программа «Белый хлеб». Вес готового продукта – 1 кг.

2 яйца, 400 мл воды, 600 г пшеничной муки, 1½ м. мерной ложки соли, 4 м. мерные ложки сахара, 1½ м. мерной ложки сухих дрожжей.

Яйца взбивают с водой. В емкость хлебопечки выливают сначала смесь яиц и воды, затем высыпают муку с солью и сахаром и в последнюю очередь добавляют дрожжи. Включают программу.

Кекс шоколадный. Kenwood BM350. Режим выпечки бездрожжевых изделий, программа «Торт». Время приготовления 1 ч 32 мин.

360 г муки, 1 стакан сахара, ½ стакана растительного масла, 3 б. мерные ложки какао-порошка (можно заменить наколотым на мелкие кусочки горьким шоколадом), 1 стакан кефира, 2 яйца, 1 пакетик ванили, 2 м. мерные ложки разрыхлителя, 3 б. мерные ложки измельченных орехов, 2 б. мерные ложки кунжута (можно заменить ½ стакана орехов).

Компоненты закладывают в емкость согласно инструкции. Выбирают программу. Нажимают кнопку пуска. (*Примеч.: если хлебопечка другой модели и такого режима нет, то можно использовать программу «Тесто», а после замешивания выставить программу «Выпечка».)*

Хлеб «Украинский» с солодом. Kenwood BM450. Вес готового продукта 1 кг. Время приготовления 2 ч 45 мин.

400 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 5 б. мерных ложек пшеничной клейковины, 1 б. мерная ложка красного солода, 2½ м. мерной ложки соли, 2½ м. мерной ложки сухих дрожжей, 370 мл творожной сыворотки (или воды), 100 мл кипятка, 1 ч. ложка тмина.

Можно добавить 1 ст. ложку сухой зерновой закваски, 2 ст. ложки яблочного или виноградного уксуса, 1–2 ст. ложки меда, патоки. Заваривают солод кипятком. Загружают остальные компоненты в емкость хлебопечки. Долить в чашку с солодом остальную жидкость, аккуратно вливают в замес. Тмин добавляют сразу. Включают программу.

Хлеб пшенично-ржаной с луковой добавкой. KenWood BM450. Программа «Традиционный хлеб». Вес готового продукта 500 г. Время приготовления 3 ч 40 мин.

280 г пшеничной муки, 100 г ржаной муки, 250 мл воды, 30 мл пива, 1 б. мерная ложка

растительного масла, 2 б. мерные ложки сахара, 1 м. мерная ложка сухих дрожжей, 2 кубика сухого лука (или чеснока).

Наливают в емкость воду, растительное масло, далее – муку, сахар, сухие дрожжи. Разминают луковые кубики (можно использовать нарезанный сухой лук), насыпают сверху. Выставляют программу, нажимают кнопку пуска. Через 15 мин после начала замеса добавляют пиво. После окончания готовки оставляют в хлебопечке на 1 ч.

Moulinex

Кекс. Программа «Пирог». Время приготовления 1 ч 50 мин.

4 яйца, 100 г сахара, 100 мл молока, 150 г сливочного масла, 250 г муки, 1 м. мерная ложка разрыхлителя, 200 г изюма.

Яйца взбивают с сахаром, выливают смесь на дно емкости, согласно инструкции, затем вливают молоко, сверху кладут кусочки мягкого сливочного масла, засыпают мукой, добавляют разрыхлитель. Выбирают программу. Нажимают на «Пуск». Изюм моют и сушат, добавляют по сигналу хлебопечки в процессе замешивания (замес 10 мин, после звучит сигнал о засыпке изюма).

Moulinex Baguette and Co. Баранки. Программа замеса «Лаваш». Время приготовления 1 ч 25 мин.

240 мл теплой воды, 1 м. мерная ложка соли, 3½ б. мерной ложки сахара, 32 г растопленного сливочного масла, 400 г муки, ½ м. мерной ложки дрожжей, 1 м. мерная ложка кунжута или кондитерского мака.

Все компоненты выкладывают в емкость хлебопечки в определенном порядке. Выставляют программу «Лаваш», затем делят тесто на 8 частей. Тесто должно быть мягким и эластичным. Руками скатывают в жгуты и соединяют кончики. После замеса каждую баранку смазывают водой, обсыпают кунжутом, маком. Выставляют программу «Выпечка». Нажимают кнопку пуска.

Moulinex XXL. Программа для хлеба быстрого приготовления. Вес готового продукта 1 кг. Время

приготовления 1 ч 20 мин.

285 мл теплой воды, 115 мл молока, 2 б. мерные ложки масло подсолнечного, 2 м. мерные ложки соли, 1½ б. мерной ложки сахара, 640 г пшеничной муки, 4 м. мерные ложки быстродействующих дрожжей.

Выкладывают ингредиенты в емкость по указанному в инструкциях порядку: теплая вода, молоко, масло подсолнечное, соль и сахар, мука и дрожжи. Выставляют программу, нажимают «Пуск».

Supra

Кекс с какао и мандаринами. Supra BMS-150. Программа «Быстрый хлеб». Вес готового продукта 500 г.

175 г пшеничной муки, 2 м. мерные ложки какао, 100 г белого сахара, 50 г коричневого сахара, 40 г сливочного масла, 3 яйца, 1½ м. мерной ложки соды (погасить), ванильный порошок, 3 мандарина.

Мандарины очищают от кожуры, делят на дольки, каждую из которых режут на 2 части. Все компоненты по порядку загружают в емкость хлебопечки. Включают программу. (*Примеч.: после замеса получается жидкое тесто*). Нажимают кнопку «Пуск».

Хлеб «Семейный». Supra BMS-230. Программа приготовления «Пшеничный хлеб». Вес готового продукта 500 г. Время приготовления 3 ч 13 мин.

190 мл воды, 1 б. мерная ложка растительного масла, ½ б. мерной ложки соли, 1 б. мерная ложка сахара, 1 б. мерная ложка сухого молока, 2¼ чашки муки пшеничной (в. с.), 1 м. мерная ложка сухих дрожжей.

Согласно инструкции, выкладывают компоненты в емкость хлебопечки. Включают программу.

Хлеб «Цельный» пшенично-ржаной. Supra BMS-240. Программа «Цельнозерновой». Вес готового продукта 800 г. Корочка темная. Время приготовления 3 ч 45 мин.

400 г пшеничной муки (в. с.), 100 г ржаной обдирной муки, 330 мл воды, 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сахара, 1 б. мерная ложка

растительного масла, 1 м. мерная ложка сухих дрожжей.

В емкость сначала закладывают жидкие ингредиенты, муку и в последнюю очередь добавляют дрожжи.

Хлеб «Семейный». Supra BMS-240. Программа «Основной». Вес готового продукта 750 г. Корочка темная. Время приготовления 3 ч 13 мин.

300 мл молока, 1 яйцо, 20 г масла сливочного, 2 б. мерные ложки растительного масла, 1 б. мерная ложка сахара, 1 м. мерная ложка соли, 500 г муки пшеничной (1-й с.), 1 м. мерная ложка сухих дрожжей.

Молоко слегка подогревают. В емкость закладывают продукты, так как перечислено в рецепте. Включают программу.

Russell Hobbs

Хлеб ржаной пряный. Программа «Ржаной». Время приготовления 3 ч 45 мин.

140 мл горячей воды, 120 мл холодной воды (температура 15–20 °С), 15 мл меда, 1½ м. мерной ложки соли, 50 мл оливкового масла, 200 г муки цельной ржаной, 200 г пшеничной муки, 30 г глютена (клейковина), 1½ м. мерной ложки сухих дрожжей. (Можно добавить 1–2 б. мерные ложки молотого имбиря, 1–2 б. мерные ложки молотого тмина, мюсли, семечки, сушеную клюкву.)

Нагревают воду до 80–90 °С, растворяют мед и соль. Затем помещают в емкость все продукты в указанном порядке. Включают программу. В конце замеса добавляют семечки, тмин, мюсли, сушеную клюкву.

Хлеб с льняным и подсолнечным семенем. Программа «Основной». Вес готового продукта 1 кг. Корочка темная.

280 мл воды, 50 мл оливкового масла, 1 б. мерная ложка меда, 1½ м. мерной ложки соли, 400 г муки (200 г пшеничной + 200 г цельной ржаной муки + 30 г глютена), 1½ м. мерной ложки дрожжей, ¼ стакана льняных и подсолнечных семян.

Закладывают продукты согласно инструкции. Выбирают программу, запускают хлебопечку. За несколько минут до конца замеса добавляют семена.

Bork

Домашний хлеб. Программа «Основной режим». Вес готового продукта 750 г. Время приготовления 3 ч.

270 мл воды, 1 б. мерная ложка меда, 30 г сливочного масла, 360 г пшеничной муки (1-й с.), 1 б. мерная ложка сахара, 1½ м. мерной ложки соли, 2 м. мерные ложки сухих дрожжей.

Все компоненты помещают в емкость для выпечки в порядке, указанном в инструкции. Выставляют программу, нажимают на пусковую кнопку.

Деревенский французский хлеб. Программа «Основной режим». Вес готового продукта 750 г. Корочка темная. Время приготовления 3 ч.

300 мл воды, 340 г пшеничной муки (1-й с.), 105 г цельнозерновой муки, 1½ м. мерной ложки соли, 1¾ м. мерной ложки дрожжей.

Помещают все компоненты в емкость для выпечки в порядке, указанном в инструкции. Устанавливают программу, запускают хлебопечку.

Белый хлеб с изюмом. Программа «Основной». Вес готового продукта 750 г.

300 мл сыворотки, 2 б. мерные ложки растительного масла, 1 м. мерная ложка соли, 3 м. мерные ложки сахара, 3 стакана пшеничной муки, 1 м. мерная ложка сухих дрожжей, 100 г изюма, щепотка ванилина.

Закладывают продукты по порядку. Устанавливают программу. Нажимают кнопку пуска. Изюм закладывают во время 2-го замеса.

Сырный хлеб. Программа «Основной». Вес готового продукта 750 г.

400 г пшеничной муки (1-й с.), 125 г молока, 125 г воды, 7 г свежих дрожжей, 60 г твердого натертого сыра, 20 г топленого масла, 1 б. мерная

ложка сахара, 1 м. мерная ложка соли, щепотка имбиря молотого.

В емкость хлебопечки наливают воду и молоко. Сверху выкладывают натертый на крупной терке сыр, размягченное сливочное масло, поверх них – муку. В разные места в углубления кладут соль, сахар, имбирь, в центральное углубление крошат дрожжи, засыпать сверху мукой. Устанавливают режим, включают хлебопечку. Готовый хлеб остужают на решетке.

Хлеб на кефире и яйце. Программа «Основной». Вес готового продукта 900 г.

1 яйцо, 1½ б. мерной ложки растительного масла, 20 г сливочного масла, 1 б. мерная ложка сахара, 1 м. мерная ложка соли, 550 г пшеничной муки, 1½ м. мерной ложки сухих дрожжей, 300 г кефира.

Кефир и яйцо подогревают до теплого состояния, выливают в емкость хлебопечки. Далее последовательно добавляют растительное масло, размягченное сливочное масло, муку, соль, сахар в разные углубления в массе. Дрожжи кладут в центральное углубление. Устанавливают программу, нажимают кнопку пуска.

Ржаной хлеб с добавками. Программа «Хлеб из муки грубого помола».

500 г ржаной закваски, 240 г воды, 1 б. мерная ложка меда, 2 м. мерные ложки соли, 2 б. мерные ложки масла растительного, 500 г ржаной обдирной муки, ½ м. мерной ложки ржаной закваски, ½ м. мерной ложки темного аграма, ½ м. мерной ложки клейковины, 3 м. мерные ложки смеси «Бородино», ½ м. мерной ложки панифарина.

Все компоненты в указанном порядке выкладывают в емкость. Выставляют режим замеса, получают густое тесто, затем делят тесто на 6 частей (по 211 г). Вмешивают добавки по одной в каждую. Формируют булочки и выкладывают их в форму, дают им настояться 3 ч. Затем включают программу. Готовые булочки остужают на решетке.

Хлеб из муки грубого помола с кунжутом. Программа «Хлеб из муки грубого помола». Вес готового продукта 750 г. Цвет корочки темный. Время приготовления 3 ч 40 мин.

300 мл молока или пахты, 2 б. мерные ложки растительного масла, 1 м. мерная ложка соли, 1 м. мерная ложка сахара, 405 г пшеничной муки грубого помола, 1 м. мерная ложка дрожжей, 1 б. мерная ложка разрыхлителя.

Помещают все компоненты в емкость для выпечки в порядке, указанном в инструкции. Устанавливают программу, нажимают кнопку пуска. После замеса смачивают тесто теплой водой и обсыпают кунжутом.

Белый хлеб с ржаной мукой. Программа «Основной». Цвет корочки темный. Вес готового продукта 900 г. Время приготовления 3 ч.

310 г пшеничной муки (1-й с.), 150 г ржаной муки, 300 мл воды, 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сахара, 2 б. мерные ложки растительного масла, 1½ малого мерного стаканчика сухих дрожжей.

Наливают в емкость воду, солят ее, добавляют сахар, растительное масло, перемешивают. Далее насыпают пшеничную и ржаную муку, делают углубления, туда засыпают сухие дрожжи. Устанавливают программу, запускают хлебопечку. После приготовления дают хлебу остыть на решетке 1 ч.

Binatone BM-2169

Булки «Воздушные». Программа «Основная». Вес готового продукта: 2 изделия по 450 г. Время приготовления 3 ч 20 мин.

¾ стакана теплой воды, ½ м. мерной ложки соли, 1 б. мерная ложка сахара, 1½ б. мерной ложки оливкового или растительного масла, 2 стакана муки, 1 м. мерная ложка сухих дрожжей.

В емкость хлебопечки выкладывают в соответствии с инструкцией все компоненты. Устанавливают программу. После замеса тесто вынимают, делят пополам, формируют из каждой части булку и снова кладут в емкость.

Хлеб «Испанская деревня». Программа «Тесто», программа «Французский», программа «Выпекание». Вес готового продукта 430 г.

2 м. мерные ложки дрожжей, 80 г обдирной

ржаной муки, 50 г ржаной просеянной муки, 125 г пшеничной муки (в. с.), 1 б. мерная ложка ржаного солода, 1 б. мерная ложка меда, ½ б. мерной ложки молотого кориандра, ½ м. мерной ложки соли, ½ б. мерной ложки подсолнечного масла, ½ б. мерной ложки горчичного масла, 170 мл воды.

Все ингредиенты выкладывают в емкость, начиная с жидких. Включают программу «Тесто», после замеса печку выключают, дают тесту взойти (оно должно увеличиться в 2 раза). Далее устанавливают программу «Французский», после замеса хлебопечку снова выключают, и дают тесту взойти и увеличиться в 1,5 раза. Устанавливают программу «Выпекание» и нажимают кнопку пуска.

Хлеб «Боярский». Программа «Тесто», программа «Французский», программа «Выпекание».

1½ м. мерной ложки сухих дрожжей, 125 г ржаной обдирной муки, 125 г пшеничной муки (в. с.), ¾ м. мерной ложки соли, 1 б. мерная ложка коричневого сахара, ½ б. мерной ложки пшеничной сухой закваски, ½ б. мерной ложки молотого кориандра, ¼ б. мерной ложки молотого тмина, 1 б. мерная ложка ржаного солода, 10 г сливочного масла, 1 б. мерная ложка оливкового масла, 75 мл молока, 90 мл воды.

Кладут продукты по порядку согласно инструкции. Устанавливают программу «Тесто». После замеса печку выключают, дают тесту подняться. Далее включают программу «Французский», и после замеса снова выключают, дают тесту подойти и еще подняться. Затем устанавливают режим «Выпекание». После окончания цикла на 2 часа оставляют на решетке.

Бородинский хлеб. Программа «Бородинский». Вес готового хлеба 1 кг. Время приготовления 2 ч 40 мин.

2 м. мерные ложки дрожжей, 300 г ржаной обдирной муки, 90 г ржаной сеяной муки, 100 г пшеничной муки (1-й с.), 1 б. мерная ложка сухой пшеничной закваски, 2½ б. мерной ложки ржаного солода, 1 м. мерная ложка соли, 2 б. мерные ложки коричневого сахара, 1 б. мерная ложка натурального меда, 2½ б. мерной ложки подсолнечного масла, 2 м. мерные ложки молотого кориандра, 360 мл воды.

Выкладывают ингредиенты в емкость хлебопечки. Запускают программу «Тесто», после окончания первого замеса – выключают хлебопечку, дают тесту подняться (около 1 ч), формируют хлеб, посыпают зернами кориандра. Затем включают «Бородинский».

Ржано-пшеничный хлеб. Программа приготовления «Основная». Корочка темная. Вес готового продукта 450 г. Время приготовления 3 ч 10 мин.

180 мл воды, ½ м. мерной ложки соли, 1 б. мерная ложка сахара, 1½ б. мерной ложки растительного масла, 1 стакан пшеничной муки, 1 стакан ржаной муки, 1 м. мерная ложка сухих дрожжей.

Все компоненты закладывают в той последовательности, которая рекомендована инструкцией. Устанавливают программу, нажимают пусковую кнопку.

Brand 3801

Молочный хлеб. Программа «Основная». Вес готового продукта 750 г.

260 мл молока, 50 г сливочного масла, 1 м. мерная ложки соли, 2½ б. мерной ложки сахара, 400 г пшеничной муки (1-й с.), 8 г прессованных дрожжей.

На дно емкости наливают молоко, раскрошенные дрожжи, муку, сливочное масло, соль и сахар.

Хлеб «Ежедневный». Программа «Ручная настройка».

300 г пшеничной муки (1-й с.), 170 мл воды, 6 г прессованных дрожжей, 30 г сливочного масла, 1 м. мерная ложка соли, 2½ б. мерной ложки сахара.

Воду наливают на дно ведерка, туда же кладут прессованные дрожжи и 3 ст. ложки муки. Дают настояться 10 мин, потом добавляют муку, соль и воду. Ставят программу «Замес» (15 мин). После замешивания добавляют сливочное масло, ставят снова на замес (15 мин), дают тесту подняться (в течение 1 ч). Обминают тесто (1 мин), дают тесту подняться снова – еще 1 ч. Затем выставляют программу «Выпечка» (1 ч 15 мин.) Перед выпечкой смазывают верх теста оливковым маслом и посыпают семенами кунжута.

Хлеб на йогурте с добавлением смеси каштана, ореха, инжира. Программа «Хлеб из цельной муки».

200 мл йогурта, 150 г смеси из каштана, инжира, лесного ореха, 250 г пшеничной муки (1-й с.), 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сахара, 1 б. мерная ложка растительного масла, 5 г прессованных дрожжей.

Все сухие ингредиенты кладут в емкость, сверху крошат дрожжи, наливают йогурт. Включают программу. Нарезанные каштан, инжир, лесной орех добавляют в конце замешивания теста.

Clatronic

Хлеб «Десертный». Clatronic BBA 3365. Программа «Белый хлеб». Вес готового продукта 1 кг 300 г. Время приготовления 3 ч 20 мин.

300 г воды, 1 м. мерная ложка соли, 6 б. мерных ложек сахара, 3 б. мерные ложки топленого маргарина, 2 яйца, 700 г пшеничной муки (в. с.), 4 г сухих дрожжей.

Ингредиенты засыпают в таком порядке, как в рецепте. Устанавливают программу. Во время замеса можно добавить курагу и изюм.

Белый хлеб. Clatronic BBA2865. Программа «Белый хлеб». Размер средний. Корочка светлая. Время приготовления 3 ч 50 мин.

9 г свежих дрожжей, 1 б. мерная ложка сахара, 200 мл кефира, 100 мл молока, 500 г муки, 1 м. мерная ложка соли, 20 г сливочного масла или маргарина, 2 б. мерные ложки растительного масла.

Дрожжи крошат на дно ведерка и засыпают сахаром, дальше вливают молоко и кефир, насыпают муку. Сверху выкладывают размягченное сливочное масло, в разных местах в углубления всыпают соль и вливают растительное масло. Включают программу. Тесто при замесе получится мягкое.

Daewoo

Льняной хлеб. Daewoo DI-3200**s.** Программа «Основной». Вес готового продукта 700 г. Время

приготовления 2,5 ч.

370 г пшеничной муки, 4 м. мерные ложки льняной каши (или сухой быстрого приготовления), 250 мл воды, ½ м. мерной ложки соли, 1 б. мерная ложка сахара, 2 б. мерные ложки льняного масла, 1½ м. мерной ложки дрожжей, 3½ м. мерной ложки сухого молока.

Выкладывают все ингредиенты, как предусмотрено инструкцией. Выбирают программу, нажимают кнопку пуска.

Пшенично-ржаной хлеб. Daewoo DI-3200**s.** Программа «Основной». Вес готового продукта 700 г.

260 г пшеничной муки, 160 г ржаной муки, 2 б. мерные ложки сухого кваса, 150 мл воды, 90 мл темного пива, 1 б. мерная ложка подсолнечного масла, 1 б. мерная ложка оливкового масла, ½ м. мерной ложка растворимого цикория, 1 б. мерная ложка меда, 1 м. мерная ложка соли, 1½ м. мерной ложки дрожжей.

Загружают все компоненты согласно инструкции. Устанавливают программу. Включают хлебопечку.

Хлеб «Буханочка». Daewoo Electronics DBM-202. Корочка средняя.

1 стакан ржаной обдирной муки, 1 стакан пшеничной муки (1-й с.), 7/8 мерного стакана воды (210 мл, так как мерный стакан 240 мл), 1 м. мерная ложка соли экстра, 1 б. мерная ложка сахара, 1 б. мерная ложка маргарина (можно заменить на подсолнечное нерафинированное масло), 1 м. мерная ложка сухих дрожжей, ½ м. мерной ложка лимонной кислоты, 1 яйцо.

В емкость выкладывают все продукты по порядку, как указано в инструкции. Если тесто получается жидким, досыпают муку.

DeLonghi

Молочный хлеб. DeLonghi 755**BDM.** Программа «1 CLASSICO». Цвет корочки темный. Вес готового продукта 700 г. Время приготовления 3 ч 35 мин.

375 мл молока, 1½ б. мерной ложки растительного масла, 560 г пшеничной муки (в. с),

1½ м. мерной ложки соли, 3 б. мерные ложки сахара, 1½ м. мерной ложки активных сухих дрожжей.

Молоко слегка нагревают. Сначала заливают молоко, масло, потом засыпают муку и по разным углублениям раскладывают соль и сахар, в центральное углубление кладут дрожжи. Включают программу и нажимают кнопку пуска.

Хлеб «Легкий». DeLonghi BDM 075s. Программа «Французский хлеб». Время приготовления 3 ч 35 мин.

360 г муки, 12 г свежих дрожжей, 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сахара, 15 г растительного масла, 100 г кефира, 100 г молока, 50 г жидкого майонеза.

Дрожжи размешивают в жидкости. Затем последовательно все продукты закладывают в емкость. Включают программу и проверяют состояние теста при замесе. Тесто должно быть мягким.

Delta DL 8002b

Быстрый хлеб с манной крупой. Программа «Белый хлеб быстрой выпечки». Корочка темная. Вес готового продукта 1 кг. Время приготовления 2 ч 19 мин.

1¾ м. мерной ложки сухих дрожжей, 450 г пшеничной муки (в. с.), 50 г манки, 1½ м. мерной ложки соли, 1½ б. мерной ложки сахара, 2½ б. мерной ложки растительного масла, 280 мл молока (1,5 % жирности).

Наливают в емкость хлебопечки жидкость: молоко или воду, растительное масло. Муку перемешивают с манкой и засыпают в емкость. По разным местам раскладывают соль, сахар, в середину – дрожжи. Выбирают программу, нажимают кнопку пуска.

Сырный хлеб. Программа «Белый хлеб». Вес готового продукта 700 г. Корочка светлая. Время приготовления 3 ч 9 мин.

360 г пшеничной муки (в. с.), 150 мл молока, 1 яйцо, 1½ б. мерной ложки оливкового масла, 1½ м. мерной ложки сухих дрожжей, 1 б. мерная ложка сахара, 1 м. мерная ложка соли, 100 г тертого сыра.

Смешивают молоко с яйцом, выливают в ведерко печки.

Сверху выкладывают масло, сыр. Затем добавляют муку, соль, сахар, в середину в углубление кладут дрожжи. Выбирают программу, нажимают кнопку пуска.

Хлеб «Пушинка». Программа приготовления «Белый хлеб». Вес готового продукта 750 г. Время приготовления 3 ч 20 мин.

170 мл молока (1,5 % жирности), 320 г белой муки, ⅔ м. мерной ложки соли, 2 б. мерные ложки сахара, 2 б. мерные ложки масла, 1 б. мерная ложка сухого молока, 1¼ м. мерной ложки дрожжей, 1 м. мерная ложка улучшителя муки.

В этой печке сначала заливают жидкость, затем добавляют масло. В муку добавляют улучшитель. Жидкость засыпают мукой с улучшителем, по краям емкости насыпают соль, сахар, сухое молоко. В середине делают углубление и насыпают туда дрожжи. Выбирают программу, нажимают кнопку пуска.

LG

Хлеб «Лучок». LG 2001. Программа «Французский». Корочка средняя. Вес готового продукта 1 кг. Время приготовления 4 ч.

1¼ стакана воды, 41/3 стакана пшеничной муки (1-й с.), 2 б. мерные ложки сахара, 3 б. мерные ложки сухого молока, 1½ м. мерной ложки соли, 3 б. мерные ложки растительного масла, ½ стакана нарезанного лука, 2½ м. мерной ложки дрожжей.

Компоненты складывают в емкость хлебопечки в указанном в инструкции порядке – от жидкости до дрожжей. Выставляют программу, включают хлебопечку.

Столовый хлеб. LG 2001. Программа «Основной». Корочка средняя (2А). Время приготовления 3 ч 30 мин.

300 мл воды, 1 м. мерная ложка 6 %-го яблочного уксуса, 41/3 стакана пшеничной муки (1-й с.), 2 м. мерные ложки соли, 2½ б. мерной ложки сахара, 2 б. мерные ложки горчичного масла, 2 м. мерные ложки сухих дрожжей.

Закладывают компоненты в порядке, указанном в рецептуре (сначала жидкие, затем сыпучие продукты). Устанавливают емкость в печку. Выбирают программу. Нажимают кнопку «Пуск».

Пшенично-овсяно-гречневый хлеб. LG HB-1051. Программа «Русский повар». Вес готового продукта 800 г. Время приготовления 3 ч 30 мин.

420 мл воды, 1 б. мерная ложка рафинированного растительного масла, 1 б. мерная ложка сахара, 1½ м. мерной ложки соли, 21/3 стакана пшеничной муки (в. с.), ½ стакана овсяной муки, ½ стакана гречневой муки, 1½ м. мерной ложки сухих дрожжей, яйцо для смазывания верха. Можно добавить 1 б. мерную ложку яблочного уксуса, сока лимона, при этом убавляют воду.

Складывают продукты в емкость по инструкции к хлебопечке. При замесе тесто должно быть мягкое и пластичное (при необходимости добавляют воду или муку. При тугом тесте хлеб не поднимется, при жидком тесте хлеб провалится). За 1 мин до конца замеса засыпают 1–2 ст. ложки кунжута. Выставляют программу, включают хлебопечку.

Хлеб на квасе. LG HB-20001**BY.** Программа «Русский повар». Вес готового продукта 900 г. Время приготовления 3 ч 30 мин.

400 мл кваса на солоде, 300 г пшеничной муки, 260 г ржаной муки, 1½ м. мерной ложки соли, 1½ б. мерной ложки сахара, 1 б. мерная ложка тмина, 2 м. мерные ложки дрожжей.

Загружают все компоненты по инструкции. Нажимают кнопку пусковую.

Кукурузный хлеб. LG HB-2001**BY.** Программа «Быстрый». Вес готового продукта 1 кг. Время приготовления 2 ч.

1 яйцо, 2 б. мерные ложки воды, 3 стакана пшеничной муки, 1 стакан кукурузной муки, 1½ м. мерной ложки соли, 3 б. мерные ложки сахара, 3 б. мерные ложки сухого молока, 3 б. мерные ложки сливочного масла, 2½ м. мерной ложки дрожжей.

Все компоненты закладывают по инструкции. Нажимают пусковую кнопку.

Пшенично-гречневый хлеб. LG HB-2001**BY.** Программа «Русский повар». Вес готового продукта 750 г. Время приготовления 3 ч 30 мин.

270 мл воды, 1 б. мерная ложка сливочного масла, 2 б. мерные ложки темного меда, 400 г пшеничной муки, 55 г гречневой муки, 1½ б. мерной ложки ржаных отрубей, 1½ м. мерной ложки соли, 2 м. мерные ложки дрожжей.

Все компоненты закладывают по инструкции. Нажимают пусковую кнопку.

Серый ржаной хлеб. LG HB-2001BY. Программа «Русский повар». Вес готового продукта 900 г. Время приготовления 3 ч 30 мин.

1 стакан воды, 2¾ стакана пшеничной муки, 1 стакан ржаной муки, 2 б. мерные ложки сухого молока, 1½ м. мерной ложки соли, 1 б. мерная ложка сахара, 2½ б. мерной ложки ржаных или пшеничных отрубей, 2 б. мерные ложки тмина, 2 м. мерные ложки дрожжей, 1 б. мерная ложка панифарина.

Все компоненты закладывают по инструкции. Нажимают пусковую кнопку.

Молочный хлеб. LG HB-1001CJ. Программа «Основной», корочка средняя. Вес готового продукта 700 г. Время приготовления 3 ч 30 мин.

1 стакан молока, 3 стакана пшеничной муки (в. с.), 1 м. мерная ложка соли, 2 б. мерные ложки сахара, 2 б. мерные ложки подсолнечного масла, 2 м. мерные ложки дрожжей.

Для сладкого хлеба дополнительно: 4 ст. ложки сахара, ½ стакана изюма, 1 пакетик ванилина. Для острого хлеба дополнительно: 1 ч. ложка сухого чеснока, укропа или базилика. Дополнительные продукты кладут после звукового сигнала в конце замеса. В емкость выкладывают ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре. Выставляют программу, включают хлебопечку.

Белый хлеб. LG HB-1001CJ. Программа «Основная». Корочка средняя. Вес готового продукта 500 г. Время приготовления 3 ч 30 мин.

¾ стакана воды, 2 стакана пшеничной муки, 1 м. мерная ложка соли, 1½ б. мерной ложки сахара, 1 б. мерная ложка сухого молока, 1 б. мерная ложка сливочного масла, 1 м. мерная ложка дрожжей.

Все компоненты закладывают по инструкции. Нажимают пусковую кнопку.

Хлеб «Яичный». LG HB – 1001**CJ.** Программа «Быстрый». Корочка средняя. Вес готового продукта 700 г. Время приготовления 1 ч 59 мин.

2 яйца, 1 стакан воды, 3 стакана пшеничной муки, 1½ м. мерной ложки соли, 2 б. мерные ложки сахара, 3 б. мерные ложки сухого молока, 2 б. мерные ложки сливочного масла, 2¼ м. мерные ложки дрожжей.

Все компоненты закладывают по инструкции. Нажимают пусковую кнопку.

Пшеничный хлеб. LG HB-1001**CJ.** Программа «Основной». Корочка средняя. Вес готового продукта 500–550 г. Время приготовления 3 ч 30 мин.

200 мл молока, 2 стакана муки, 2 б. мерные ложки сахара, 1 м. мерная ложка соли, 50 г сливочного масла, 1 м. мерная ложка дрожжей.

Все компоненты закладывают по инструкции. Нажимают пусковую кнопку.

Пшеничный хлеб. LG HB-1001**CJ.** Программа «Основной». Вес готового продукта 1 кг. Время приготовления 3 ч 30 мин.

345 мл (1½ стакана) молока, 41/3 стакана муки (в. с.), 3 б. мерные ложки сахара, 2 м. мерные ложки соли, 2 б. мерные ложки сливочного масла, 2 м. мерные ложки дрожжей (стакан 230 мл).

Засыпать все по порядку (как в рецепте). Выбирают программу, запускают хлебопечку в работу.

Maxima

Белый хлеб «Воздушный». Программа «Классический хлеб». Вес готового продукта 900 г.

800 г пшеничной муки, 200 мл воды, 200 мл цельного молока, 2 яйца, 2 б. мерные ложки растительного масла, 1½ м. мерной ложки соли, 1½ м. мерной ложки сахара, 1½ м. мерной ложки дрожжей сухих.

Помещают ингредиенты в хлебопечку согласно инструкции: вода, молоко, яйца, соль, сахар, растительное масло, мука, дрожжи. Нажимают пусковую кнопку.

Горчичный хлеб. Программа «Французский хлеб». Время приготовления 3 ч 50 мин.

1 м. мерная ложка дрожжей, 450 г муки, 1 м. мерная ложки соли, 2 б. мерные ложки сахара, 1 м. мерная ложка горчичного порошка, 2 б. мерные ложки горчичного масла, 300 мл молока (или воды), 20 г масла сливочного.

Положить все ингредиенты согласно инструкции к печке. Включают программу.

Mystery

Сверхбыстрый хлеб. Mystery 1202. Программа «Сверхбыстрый». Вес готового продукта 500 г. Время приготовления – 58 мин: замешивание с подогревом – 15 мин, подъем – 8 мин, выпечка – 35 мин; подогрев 1 ч.

200 мл горячей воды или молока, 1 яйцо, 2 б. мерные ложки растительного масла, 1 м. мерная ложка соли, 2 б. мерные ложки сахара, 2 мерных стакана пшеничной муки, 3 м. мерные ложки сухих дрожжей.

Все составляющие выкладывают в емкость в описанной последовательности. Выставляют программу, включают хлебопечку. Замес происходит с подогревом. После выпечки оставляют в режиме подогрева.

Хлеб «Детский». Mystery 1202. Программа «Основной». Корочка средняя. Вес готового продукта 750 г.

280 мл воды, 1 мерный стакан пшеничной муки, 1 мерный стакан ржаной муки, 1½ м. мерной ложки соли, 2 б. мерные ложки сахара, 2 м. мерные ложки дрожжей, 2 б. мерные ложки растительного масла.

Все компоненты загружают в емкость в порядке, описанном в рецепте. Включают программу.

Хлеб «Деревенский ржаной». Mystery 1203. Программа «Основная». Вес готового продукта 750 г.

Корочка средняя. Время приготовления 3 ч 20 мин.

500 г хлебной смеси, 300 мл воды комнатной температуры, 1 пакетик сухих дрожжей.

Заливают жидкость, насыпаем смесь, делают углубление в смеси, туда засыпают дрожжи. Включают программу.

Хлеб «Лимонный». Mystery MBM-1202. Программа «Основная». Вес готового продукта 750 г. Время приготовления 3 ч 15 мин и 1 ч подогрев.

315 мл воды, 1 б. мерная ложка растительного масла, 2 б. мерные ложки тертой лимонной цедры, 2 б. мерные ложки кулинарного мака, 1½ м. мерной ложки соли, 1 б. мерная ложка сахара, 3¾ мерного стакана муки, 1½ м. мерной ложки сухих дрожжей.

Сначала загружают жидкие ингредиенты, затем кладут муку и сверху насыпают остальные сухие компоненты.

ORION

Хлеб на сыворотке. ORION-206. Программа «Французский хлеб». Вес готового продукта 800 г. Корочка светлая. Время приготовления 3 ч 50 мин.

250 мл сыворотки, 1 б. мерная ложка оливкового масла, 1 б. мерная ложка сахара, 2 б. мерные ложки сухого молока, 1 м. мерная ложка соли, 400 г муки (1-й с.), 1 м. мерная ложка сухих дрожжей, 1 м. мерная ложка кунжута.

Засыпают все компоненты в емкость в том порядке, как в рецепте, начиная с жидкостей. В емкости сухое молоко смешивают с сывороткой до однородного состояния, добавляют сахар и соль. Дрожжи насыпают в конце. Устанавливают программу. После сигнала хлебопечки насыпают кунжут и специи. За 5 мин до выпечки смазывают тесто молоком и посыпают кунжутом сверху.

Белый хлеб. ORION-24W. Программа «Французский хлеб». Вес готового продукта 650 г. Корочка средняя. Время приготовления 3 ч 35 мин.

240 мл воды, 1½ м. мерной ложки соли, 1 б. мерная ложка сахара, 2 б. мерные ложки растительного масла, 455 г муки (в. с.), 1 м. мерная ложка сухих дрожжей.

Воду комнатной температуры наливают в емкость хлебопечки. Все ингредиенты выкладывают согласно инструкции. Выставляют программу. Включают пусковую кнопку.

Дарницкий хлеб. ORION-24**W.** Программа «Основная». Вес готового продукта 716 г. Корочка темная. Время приготовления 3 ч 17 мин.

1 яйцо, 240 мл жидкости (вода вместе с яйцом), 3 б. мерные ложки сахара, 1½ м. мерной ложки соли, 3 б. мерные ложки растительного масла, 150 г ржаной муки, 300 г пшеничной муки (в. с.), 2 м. мерные ложки дрожжей.

Все ингредиенты закладывают в последовательности согласно инструкции. При замесе формируется плотный колобок.

Philips

Хлеб «Дворовой». Philips 9040. Программа «Ржаной». Время приготовления 3 ч 30 мин.

230 г ржаной просеянной муки, 220 г пшеничной муки (в. с.), 330 мл воды, 1½ м. мерной ложки соли, 2 б. мерные ложки растительного масла, 1½ м. мерной ложки сухих дрожжей, ½ б. мерной ложки сухой закваски, 30 г (3 ст. ложки) солода, 15 г картофельных хлопьев, 1 б. мерная ложка молотого тмина.

Загружают все компоненты в емкость хлебопечки по порядку согласно рецептуре. После замеса тесто посыпают молотым кунжутом.

Хлеб «Отрубной» пшенично-ржаной. Philips 9040. Программа приготовления «Ржаной». Вес готового продукта 1 кг. Время приготовления 4 ч 15 мин.

350 мл воды, 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сахара, 1 б. мерная ложка яблочного уксуса, 2 б. мерные ложки масла подсолнечного, 390 г муки пшеничной (в. с.), 100 г муки ржаной, 5 б. мерных ложек пшеничных отрубей, 2 б. мерные ложки сухого кваса, 2 м. мерные ложки дрожжей.

Закладывают в емкость по порядку: воду, соль, сахар, уксус, масло, далее – сухие продукты: муку, отруби, квас, дрожжи. Включают программу. Смотровое окошко после замеса

рекомендуется закрыть фольгой.

Хлеб с зернами. Philips hd9045. Программа «Бородинский хлеб» или «Цельнозерновой». Время приготовления 4 ч.

240 мл теплой воды, 1 м. мерная ложка соли, 1 м. мерная ложка концентрата квасного сусла, 1 м. мерная ложка сахара, 1 м. мерная ложка тмина, 1 б. мерная ложка кориандра, 2 б. мерные ложки какао-порошка, 2 б. мерные ложки растительного масла, 240 г пшеничной муки, 140 г муки ржаной, 1 м. мерная ложка дрожжей.

В емкость хлебопечки выкладывают по порядку все компоненты: наливают воду, посыпают солью, квасное сусло, сахар, тмин, кориандр, какао, наливают растительное масло, всыпают пшеничную и ржаную муку, дрожжи. Включают программу.

Хлеб «Французский» на опаре. Philips hd9045. Режим «Французский хлеб».

Для опары: **¼ м. мерной ложки сухих быстродействующих дрожжей, 100 г пшеничной муки (в. с.), 50 мл воды. Для теста: вся опара, ¾ м. мерной ложки сухих дрожжей, 350 г муки пшеничной (в. с.), 200–230 мл воды, 15 г сухого молока, 7 г соли, 20 г сливочного масла.**

Готовят опару: в емкость насыпают муку, смешивают с дрожжами, добавляют холодную воду, замешивают до плотного состояния теста. Затем емкость с опарой покрывают полиэтиленовой пленкой (пленку прокалывают в 3 местах, ставят в холодильник и оставляют на 24 ч). За 1,5 ч до готовки вынимают из холодильника и оставляют нагреваться при комнатной температуре. Затем опару разделяют на несколько кусков, затем туда добавляют по очереди все компоненты. Выставляют нужную программу. После готовки хлеб выкладывают на решетку и дают ему остыть.

Rolsen

Хлеб с сыром на луковой закваске. Rolsen RBM-1160. Программа «Цельнозерновой». Вес готового продукта 700 г. Корочка средняя. Время приготовления 3 ч 32 мин.

144 г сыворотки, 5 г прессованных дрожжей, 1 б. мерная ложка коричневого сахара, 30 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 230 г луковой закваски, 220 г пшеничной муки (в. с.), 80 г пшеничной обойной (цельзерновой) муки, 55 г натертого сыра, 1 м. мерная ложка соли.

В теплой сыворотке разводят дрожжи и растворяют сахар. В емкость хлебопечки кладут размягченный маргарин, вливают сыворотку с дрожжами, яйцо и закваски луковой. Далее всыпают просеянную муку, обойную муку, равномерно выкладывают натертый сыр, соль. Включают программу.

Булка «Молочник». Rolsen RBM-1320. Программа «Основной». Вес готового продукта 750 г. Корочка средняя. Время приготовления 3 ч.

1½ м. мерной ложки сухих дрожжей, 500 г пшеничной муки (в. с.), 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложки сахара, 2 б. мерные ложки растительного масла, 2 б. мерные ложки сухого молока, 280 мл воды.

Выкладывают компоненты в емкость хлебопечки. Порядок закладки ингредиентов: растительное масло выливают на дно емкости, добавляют теплую воду, затем – муку, соль, сахар, сухое молоко рассыпают по разным сторонам, в центре в углубление кладут дрожжи. Включают программу. В течение замеса проверяют состояние теста, и в случае, если оно липнет к рукам, досыпают еще муки.

Saturn

Хлеб «10 злаков» из готовой смеси*. Saturn ST-EC7773. Программа «Цельнозерновой». Вес готового продукта 450 г. Время приготовления 2 ч 50 мин.

** Примечание: в данном случае смесь «Корнекс» – готовая смесь для приготовления хлеба «10 злаков». Состав: мука ржаная обдирная, мука пшеничная (1 с.), сухая клейковина, хлопья ржаные, хлопья пшеничные, хлопья овсяные, семена льна, ядра подсолнуха, соя, кукуруза экструдированная, гречиха, рис, солод ржаной ферментированный, сухая сыворотка, сахар, сухая закваска, соль, сахар карамелизованный, улучшители: эмульгатор Е 472 е, ферментный комплекс, аскорбиновая кислота.)*

250 г смеси «Корнекс», ¼ мерного стакана пшеничной муки (в. с.), 70 мл воды, 1 м. мерная ложка подсолнечного масла, 1½ м. мерной ложки сухих дрожжей.

Компоненты закладывают в емкость хлебопечки в последовательности: вода, подсолнечное масло, смесь, пшеничную муку. Делают углубление и всыпают сухие дрожжи. Включают программу.

Хлеб «Регуляр». Saturn-Miranda. Программа «Пшеничный». Вес готового продукта 750 г. Время приготовления 2 ч 50 мин.

450 г пшеничной муки (экстра) (возможно, нужен будет досып в процессе замеса), 200 г воды, 100 г молока обычного, 2 б. мерные ложки сахара, 2 м. мерные ложки соли, 1 м. мерная ложка растворимых дрожжей.

Выкладывают все компоненты по инструкции. Включают программу. Во время замеса проверяют плотность теста. И если тесто жидкое, дополняют муку.

Zelmer 43Z011

Хлеб «Пышный». Программа базовая. Время приготовления 3 ч.

1 м. мерная ложка дрожжей, 1 м. мерная ложка соли, 3 м. мерные ложки сахара, 3 мерных стакана муки, 1 б. мерная ложка растительного масла, 1 мерный стаканчик воды.

На дно емкости в угол насыпают дрожжи, в другую сторону – соль, сахар. Сверху добавляют муку, масло и заливают водой. Включают программу.

Пшеничный батон. Программа «Французский» (French). Вес готового продукта 800 г. Время приготовления 3 ч 50 мин.

290 мл воды, 570 г муки, 1 б. мерная ложка подсолнечного масла, 1 м. мерная ложка сливочного масла, 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сахара, 1¼ м. мерной ложки сухих дрожжей.

В емкость выкладывают продукты в соответствии с

инструкцией. После замеса делают параллельные надрезы на тесте. Включают программу.

Маленькая мозаика рецептов

Хлеб «Обыкновенный». West. Программа «Основной». Вес готового продукта 900 г. Время приготовления 3 ч.

1½ б. мерной ложки растительного масла, 1½ б. мерной ложки сахара, 50 мл теплой воды, 1-литровую емкость с пшеничной мукой (можно добавить 2 ст. ложки ржаной муки или отрубей), 1½ м. мерной ложки соли, 1½ м. мерной ложки сухих дрожжей.

В емкость наливают растительное масло, всыпают сахар, вливают теплую воду, добавляют муку, делают неглубокие ямки в муке в разных углах емкости. В одну ямку всыпают соли, в другое – сухие дрожжи. Выбирают программу. Нажимают кнопку пуска.

Хлеб «Медовый». Bifinette. Программа «Особо мягкий белый хлеб». Вес готового продукта 1,5 кг.

Последовательность загрузки: **450 г воды, 1½ м. мерной ложки соли, 1½ б. мерной ложки рафинированного подсолнечного масла, ¾ б. мерной ложки меда, 600 г пшеничной муки (в. с.), 100 г пшеничной цельнодробленой муки, 2 м. мерные ложки сухих дрожжей.**

Закладывают в емкость все компоненты в указанной последовательности, выставляют программу (в этот рецепт не стоит добавлять дополнительные компоненты, верхняя корка западет внутрь). Запускают хлебопечку в работу.

Хлеб ежедневный. Delfa DB-104708. Программа «Обычный хлеб». Время приготовления 3 ч 20 мин.

430 мл воды, 1 м. мерная ложка дрожжей, 4 б. мерные ложки рафинированного подсолнечного масла, 4 мерных стакана муки 2-го сорта, 1½ б. мерной ложки, сахара, 1½ м. мерной ложки соли.

Воду выливают в емкость хлебопечки, добавляют дрожжи и растворяют в воде, вливают подсолнечное масло, всыпают просеянную через сито муку, далее сахар и соль в разных местах емкости, устанавливают емкость в хлебопечку. Запускают

программу.

Пшенично-ржаной хлеб с горчицей и овсяными хлопьями. Electrolux EBM8000. Программа «Цельнозерновой хлеб». Вес готового продукта 700 г. Время приготовления 2 ч 45 мин.

250 мл теплой воды, 3 б. мерные ложки столовой горчицы, 1 б. мерная ложка растительного масла, 2 мерных стакана пшеничной муки, 1 мерный стакан ржаной муки, 3 б. мерные ложки овсяных хлопьев, 2 б. мерные ложки сахара, 1 м. мерная ложка соли, 2 м. мерные ложки сухих дрожжей.

В емкость кладут все компоненты по рецепту. Включают программу.

Хлеб «Сельский». Morphy Richards. Программа «Цельная мука большая». Вес готового продукта 680 г.

2½ стакана муки пшеничной (1 с.), ½ стакана цельнозерновой муки, 2 б. мерные ложки отрубей, 1 б. мерная ложка гранулированных дрожжей, 2 б. мерные ложки растительного масла, 1 б. мерная ложка сахара, 1½ м. мерная ложки соли, 11/8 мерного стакана теплой воды.

В пшеничную муку добавляют сухие отруби с семенем льна, гранулированные дрожжи, перемешивают. В емкость выливают растительное масло, кладут сахар и соль, вливают теплую воду, насыпают муку с добавками. Выставляют программу, включают хлебопечку.

Яичный белый хлеб. Liberton LBM 05—2. Программа «Основной». Корочка темная. Вес готового продукта 841 г. Время приготовления 3 ч 30 мин.

2 яйца, 540 г пшеничной муки (в. с.), 340 мл воды, 1½ б. мерной ложки подсолнечного масла, 1½ м. мерной ложка мелкой соли, 3½ м. мерной ложки сахара, 6 г прессованных дрожжей.

Дрожжи растирают. К яйцам добавляют теплую воду до указанного объема (340 мл), затем насыпают сахар, соль, растительное масло. Потом всыпают муку, растертые дрожжи. Включают программу, нажимают кнопку пуска.

Хлеб с луком. Midea. Программа «BASIC»

(основной). Корочка «MEDIUM» (средняя). Вес готового продукта 750 г.

150 мл кефира, 100 мл воды, 1 яйцо, 1 м. мерная ложка соли, 3 б. мерные ложки растительного масла, 1 б. мерная ложка сахара, 400 г пшеничной муки, 1½ м. мерной ложки сухих дрожжей, 1 б. мерная ложка жареного или сухого лука.

Кефир, воду и яйцо смешивают и наливают в емкость хлебопечки. Остальные компоненты выкладывают по рецепту (кроме лука). Лук добавляют по сигналу хлебопечки или в конце замеса. Включают программу.

Хлеб «Гречишный» с семечками. Panasonic SD-2501. Программа «Ржаной хлеб». Вес готового блюда 750 г. Время приготовления 6 ч.

370 мл молока, 15 г (1 ст. ложка) масла сливочного, 1 м. мерная ложка соли, 1½ б. мерной ложки сахара, 300 г пшеничной муки, 100 г гречневой муки, 1½ м. мерной ложки дрожжей, 1 б. мерная ложка семян подсолнечника.

Закладывают в емкость продукты по порядку по списку. Выставляют программу. Включают хлебопечку. (*Примеч.: поднимается хлеб медленно, получается плотным.)*

Хлеб «Простой». QUIGG & SHG. Программа «Основной». Вес готового продукта 1 кг. Корочка средняя. Время приготовления 3 ч 30 мин.

270 мл воды, 5 г дрожжей сухих, 20 г сахара, 5 г соли, 25 г масла растительного, 520 г пшеничной муки (в. с.).

В данной хлебопечке 2 лопатки-тестомеса, для качественного замеса нужно, чтобы они находились параллельно друг другу. Закладывают ингредиенты в порядке, указанном производителем: в первую очередь – это жидкие ингредиенты, затем – сухие. Наливают в мерный стакан теплой воды (200 мл), туда добавляют сухие дрожжи, сахар, дают настояться 5–10 мин (до появления пены). Затем выливают содержимое стакана в емкость хлебопечки и добавляют 70 мл воды. Далее следует масло, мука, соль. Включают программу.

Хлеб «Богатырский». Silver crest. Программа «Разовый» – для хлеба из муки грубого помола. Вес

готового продукта 1 кг. Корочка средняя.

300 г пшеничной муки, обогащенной 13 % протеина; 100 г манной крупы с 12 % протеина, 100 г муки (в. с.) с 12 % протеина, 100 мл кефира, 50 мл молока, 150 мл воды, 1 м. мерная ложка соли, 1 б. мерная ложка сахара, 30 г масла или маргарина, 3 б. мерные ложки кукурузного масла, 9 г прессованных дрожжей.

Все жидкие компоненты последовательно смешивают с солью, сахаром и дрожжами. Смесь выливают в емкость хлебопечки, сверху насыпают просеянную муку, кладут масло или маргарин, нарезанные кусочками. Включают замес в программе «Макароны» (для приготовления теста для макарон) на 5 мин. В процессе замеса следят за тестом, добавляя муку или воду по необходимости. Затем прерывают программу замеса, выставляют программу «Разовый». Включают хлебопечку.

Заключение

Несмотря на то что самый разнообразный хлеб можно купить в любом продуктовом магазине, домашняя выпечка становится все более популярной, чему способствует мода на здоровый образ жизни, экологическую безопасность продуктов, употребляемых в пищу.

Выпечка из собственной хлебопечки гарантированно не содержит канцерогенов и вредных добавок. Для каждого члена семьи можно подобрать наиболее подходящие хлебобулочные изделия: тем, кто хочет сбросить лишний вес, подойдет хлеб из муки грубого помола, с зернами; тем, у кого проблемы с пищеварительным трактом, лучше употреблять воздушный белый хлеб. В хлебопечках готовят хлебушек для людей самого разного возраста: малышам, взрослым, людям пожилого возраста. Хлеб домашнего приготовления уместен для любых случаев: на каждый день и к праздничному столу.

В современных условиях уже нет возможности готовить хлеб по старинным технологиям, но зато при помощи оснащенной электроникой печки можно вернуть своим любимым людям ощущение причастности к традициям предков, напомнить давно забытые запахи свежего домашнего хлеба. Мы надеемся, что рецепты для хлебопечки, которые мы предложили вашему вниманию в этой книге, помогут вам готовить для ваших близких замечательный и полезный хлебушек. Приятного аппетита!